N.2 – Febbraio 2014 € 4,00 IT

www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

A TUTTO BACCALÀ
Sceglierlo, prepararlo, gustarlo

IL PERFETTO SOUFFLÉ
Una ricetta alla portata di tutti

UNA SERATA TRA AMICI
CON IL MENU DELLA TRATTORIA

PI. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

Tu cucini e al regalo ci pensa BPM

SAN VALENTINO: PORTARE IN TAVOLA L'AMORE E REGALARE UN SOGNO. NON È IMPOSSIBILE CON LE GIUSTE RICETTE E L'AIUTO DI BPM BEN FATTO

Ingredienti: • *un conto corrente BPM* • *un'app gratuita* • *un progetto per cui vale la pena risparmiare* • *un dito veloce nel cliccare*

Preparazione: risparmiare per realizzare con un regalo i desideri di chi ami non è mai stato così facile. Aprite un conto corrente BPM anche online e scaricate l'app BPM BEN FATTO sul vostro smartphone o tablet. Scegliete la somma da accantonare a ogni click dal vostro conto al vostro "salvadanaio virtuale". Potete risparmiare ogni volta da 1 a 50 euro fino a un massimo di 5000 euro, senza commissioni né spese di movimento: anche il più piccolo passo rende più vicino il regalo dei sogni. Le somme accantonate fanno sempre parte del saldo del conto e sono sempre disponibili. Cliccate dove e quando volete. Un click e fatto. Anzi ben fatto: il vostro sarà un San Valentino indimenticabile.

CRESPELLE ALLA RICOTTA SU LETTO DI CARCIOFI

Dose: per 4 - Tempo: 25’

Ingredienti: • *ricotta g 250* • *latte g 70* • *farina g 60* • *grana grattugiato g 20* • *olio extravergine g 10* • *2 carciofi* • *1 uovo* • *timo* • *sale* • *pepe*

Preparazione: mescolate farina, latte e un pizzico di sale senza formare grumi, poi aggiungete l’uovo: in una padellina (ø cm 14) appena unta di olio versate una cucchiaiata di pastella, girate la crespella appena solleva i bordi e cuocetela per 1’ in tutto. Fate così 8 crespelle. Lavorate la ricotta con il grana, un pizzico di foglie di timo e una macinata di pepe. Spalmate con questo impasto le crespelle, lasciando libero cm 1 di bordo, poi piegatele a metà e arrotolatele. Scaldatele in forno a 230 °C per 2-3’ e servitele su un letto di carciofi affettati molto sottili e conditi con l’olio rimasto e sale.

PAGELLO AL SUCCO DI MELA

Dose per 4 - Tempo: 20’

Ingredienti: • *filetti di pagello g 600* • *2 mele Kanzi g 400* • *mandorle a lamelle g 25* • *olio extravergine g 20* • *farina* • *sale*

Preparazione: tagliate a losanghe il pesce, distribuite sulla polpa le mandorle e spolverizzate di farina. Cuocete in padella in un filo di olio il pesce dal lato delle mandorle, dopo 2’ giratelo e cuocete per altri 2’.Eliminate il fondo di cottura, bagnate il pesce con il succo delle 2 mele centrifugate (circa g 150) lasciando cuocere per 3’. Salate e servite accompagnando a piacere con un’insalatina mista.

TORTINO MORBIDO ALL’ANANAS

Dose per 4 - Tempo: 20’

Ingredienti: • *1 pan di Spagna (o panettone) da 1 kg* • *ananas pulito g 400* • *zucchero semolato g 100* • *zucchero a velo*

Preparazione: tagliate l’ananas e frullatelo per pochi secondi senza che si spappoli. Scaldate lo zucchero semolato in una larga padella e quando comincia a caramellare sui bordi unite l’ananas e mescolate. Cuocete a fuoco vivo per 5-6’, spegnete e lasciate intiepidire. Ricavate dal pan di Spagna 4 dischi alti cm 1 e da ogni disco 3 dischetti di cm 7 di diametro. Spalmate su 8 dischetti la composta di ananas (tenetene da parte un cucchiaio), sovrapponeteli a due a due e completate con i 4 non spalmati di composta. Decorate con la composta rimasta e spolverizzate di zucchero a velo.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prendere visione delle condizioni economiche consultando i Fogli Informativi relativi al servizio risparmio Ben Fatto e quelli relativi al conto corrente cui si desidera abbinare il servizio, disponibili su www.bpm.it e in tutte le Agenzie di Banca Popolare di Milano (d.lgs. N. 385/93 e successive integrazioni)

BPM BEN FATTO: L’APP CHE PIÙ CLICCHI E PIÙ AMI

Buon San Valentino!

SCOPRI DI PIÙ SU WWW.BPMBENFATTO.IT

Due episodi, in due città diverse, ma inerenti lo stesso tema: l'amore e i fornelli.
Non farò nomi nemmeno sotto tortura: inventateli o tirate a indovinare. In realtà, non è questo l'importante.
Ho chiesto a uno chef milanese di raccontarmi la sua storia d'amore e di spiegarmi come si conciliano gli affetti e il durissimo lavoro al ristorante: mi ha risposto che preferiva non parlarne, che San Valentino è una festa che non capisce e che la sua vita privata non è legata al lavoro. Comprendo, archivio.
A Roma, un'altra storia: uno chef di un ristorante che è l'emblema del romanticismo mi fa notare che non ha mai assistito a così tante richieste di matrimonio come da quando gestisce questa cucina con vista, charme e atmosfera. Un po' dispiaciuto, perché - dice - dopo la grande domanda nessuno fa più caso ai suoi pur deliziosi piatti. Curioso, rifletto.
Ma la cucina non è amore in sé? Per me, indubitabilmente.
Che cosa mi dà una soddisfazione più intensa del vedere i miei ospiti, amici o familiari che siano, sorridere al primo boccone del piatto che ho con impegno cucinato per loro?
Non sono forse io a preparare manicaretti per chiunque sia febbricitante o triste o demoralizzato, sperando di far tornare il buonumore grazie al potere confortante di alcune preparazioni?
E allora, che amore sia!
Amore per me, che mi appassiono alla magia che lega gli ingredienti, amore per chi mangia quello che preparo e mi regala la sua riconoscenza. Amore e rispetto per gli alimenti e per il loro significato autentico, di nutrimento. E amore per tutte quelle particolari alchimie che mi permettono di trasformare tutto questo in piatti: le nostre ricette.
Questo mese, come e più di sempre, pensate e realizzate col cuore. Per voi.

Anna Prandoni

Cuori&fornelli

Riflessioni semiserie sull'amore e la cucina.

Anna

Seguimi su:
lacucinaitalianaufficiale.tumblr.com
twitter.com/Panna975

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

AŸSSE MOUSSE PURE CLARTÉ
MOUSSE SOFFICE E MOLTO LEGGERA CHE PULISCE E PURIFICA DELICATAMENTE, RISPETTANDO L'EQUILIBRIO IDROLIPIDICO NATURALE DELL'EPIDERMIDE E LASCIANDO LA PELLE FRESCA, DOLCE E CONFORTEVOLE. CON ACQUA DI FIORDALISO DALLE PROPRIETÀ AMMORBIDENTI E MOLTO LENITIVE: ATTENUA LE IRRITAZIONI DELLE PELLI DELICATE E SENSIBILI.

AŸSSE MASQUE TENDRE
MASCHERA SPECIFICA PER RIGENERARE LA PELLE, ANCHE AFFATICATA E SENSIBILE, IN PROFONDITÀ: RIEQUILIBRA IL TASSO DI IDRATAZIONE, APPORTA PROTEZIONE E COMFORT.

AŸSSE PRIME JEUNESSE
TRATTAMENTO PROTETTIVO E IDRATANTE PER COMBATTERE LE PRIME RUGHE E LA PERDITA DI TONO, APPORTA ALLA PELLE UNA FRESCHEZZA ED UN BENESSERE IMMEDIATI. DURANTE TUTTA LA GIORNATA PROTEGGE E FORTIFICA L'EPIDERMIDE FORNENDO I NUTRIMENTI ESSENZIALI AL SUO EQUILIBRIO E AL SUO DINAMISMO CELLULARE.

BEAUTY IN LOVE: À LA CARTE

Un menù all'insegna della bellezza per vivere la festa di San Valentino con un viso da sogno: preparare un incarnato al top per accogliere un make-up super glam. In esclusiva nelle Profumerie La Gardenia e Limoni, la "ricetta" deluxe per essere splendente e radiosa nel giorno più romantico dell'anno prevede i ricercati trattamenti di Rodial e di Aÿsse per il viso, gli insuperabili trucchi di Younglblood e Zao per il make-up. Da scegliere a uno a uno per essere naturalmente belle. www.lagardenia.com-www.limoni.it

RODIAL GLAMTOX DAY
PRIMER CON SPF15 RICCO DI AGENTI CHE RIEMPIONO LE RUGHE, AGGIUNGE ALL'IDRATAZIONE QUOTIDIANA LE VITAMINE. RISULTATI VISIBILI IN UN MINUTO!

RODIAL STEMCELL GLAM BALM LIP
BALSAMO PER LABBRA IDRATANTE, NUTRIENTE, LENITIVO, PROTETTIVO, AD AZIONE RIPARATRICE CON SPF 15: CONFERISCE UN FINISH LUCIDO E AUMENTA IL VOLUME DELLE LABBRA.

RODIAL DRAGON'S BLOOD EYE GEL
GEL AD AZIONE IMMEDIATA, RINFRESCA E IDRATA LA DELICATA AREA DEL CONTORNO OCCHI RISTRUTTURANDOLA E RENDENDOLA PIÙ LUMINOSA E COMPATTA. ACQUA DI ROSE, ARNICA E SANGUE DI DRAGO CON ACIDO IALURONICO, CHE IDRATA E RIDEFINISCE LA SUPERFICIE, PER UNO SGUARDO SENZA SEGNI DI STANCHEZZA.

YOUNGBLOOD INCREDIBLE WEAR GEL LINER
EYE-LINER IN GEL-CREMA DALLA FORMULAZIONE INTENSA E RESISTENTE: FACILE COME UN EYE-LINER LIQUIDO, PRECISO COME UNA MATITA. NON SCIVOLA, NON IRRITA, RESISTE ALL'ACQUA. A PROVA DI SBAVATURA.

YOUNGBLOOD OUTRAGEOUS LASHES MINERAL LENGTHENING MASCARA
MASCARA AMMORBIDENTE E VOLUMIZZANTE, PER CIGLIA PIÙ LUNGHE, FOLTE E DEFINITE. CON PENNELLO PENSATO PER SOLLEVARE E SEPARARE LE CIGLIA A UNA A UNA.

YOUNGBLOOD LIPGLOSS
LIPGLOSS DALLA FORMULAZIONE EMOLLIENTE A LUNGA DURATA PER UN FINISH SUPER LUCIDO E DAI COLORI BRILLANTI. CON APPLICATORE A SPUGNA PER STENDERLO IN MANIERA UNIFORME E REGOLARE: NON APPICCICA.

ZAO CRAYON LÈVRES
MATITA PER LABBRA DALLA MINA NÉ TROPPO DURA, NÉ TROPPO TENERA PER UNA PERFETTA APPLICAZIONE. ARRICCHITA CON BURRO DI KARITÈ PER IDRATARE LE LABBRA: SENZA RISCHIO DI IRRITAZIONI.

ZAO LES ROUGES À LÈVRES
ROSSETTI PERLATI E OPACHI PER CHI DESIDERA LABBRA SENSUALI E IDRATATE, GRAZIE AGLI INGREDIENTI NATURALI CONTENUTI NELLA FORMULAZIONE. LA TEXTURE FLUIDA FACILITA L'APPLICAZIONE E GARANTISCE UNA TENUTA PERFETTA PER TUTTA LA GIORNATA.

ZAO OMBRETTO IN POLVERE MINERAL TOUCH
OMBRETTO DAI COLORI SCINTILLANTI COSTITUITI DA POLVERI PERLATE: DA APPLICARE CON LE DITA O CON IL PENNELLO. COME TUTTE LE POLVERI ZAO NON CONTIENE TALCO.

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana è anche:

Social Network
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

App
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

La copia digitale
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

La scuola di cucina
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Internazionale
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

LA CUCINA ITALIANA

Diretto da
Anna Prandoni
direttorelci@lacucinaitaliana.it

Progetto grafico e Art Direction
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

Ufficio centrale
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

Redazione
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

Photo Editor
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

Chef
Tommaso Arrigoni, Davide Brovelli, Emanuele Frigerio, Davide Negri, Davide Novati, Walter Pedrazzi, Alessandro Procopio, Giovanni Rota, Fabio Zago

Segreteria di redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

Styling
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Marina Bellati, Michela Bernardi, Roberta Cadorin, Luigi Caricato, Cecilia Carmana, Vittorio Castellani, Samanta Cornaviera, Andrea Forlani, Silvia Gherra, Karin Kellner/2DM, Lairta, Davide Oldani, Simona Parini, Erica Re, Cristina Scateni, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vini/ricette), Candida Zanelli

Per le foto
Carlo Bazan, Marina Bellati, Maurizio Bresciani, Adriano Brusaferri, Kelly Guenther, Alessandro Guerani, Olivia Lentucci, Riccardo Lettieri, Mattia Mionetto, Ugo Pons Salabelle, Beatrice Prada, Carmine Savarese, Studio Brambilla Serrani, Leo Torri, Enrico Suà Ummarino, Rudi Wyhlidal

Brand Director Anna Prandoni
Consulenza editoriale Paola Ricas
Product Manager Manuela Spallino

N. 2 - Febbraio 2014
Rivista mensile - Anno 85°

IN COPERTINA
Soufflé di formaggio, miele e noci pag. 85
Ricetta di *Emanuele Frigerio*
e Foto di *Riccardo Lettieri*

Sommario

FEBBRAIO 2014

Idee

Suggestioni

Ricette

Con noi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Le idee

Bontà di stagione

A cura di *Emma Costa*

Il pompelmo rosa

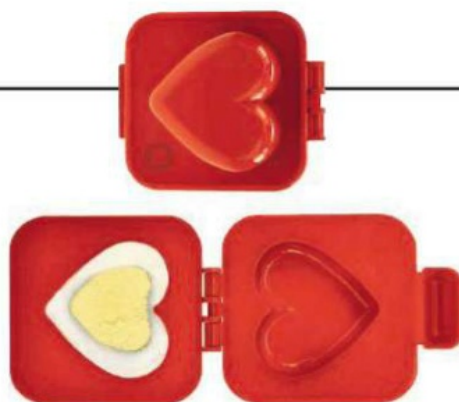
Esistevano solo quelli gialli quando nel 1814, duecento anni fa esatti, il botanico inglese John Luman battezzò i pompelmi grapefruit (da grape, grappolo, perché crescono in gruppetti, mentre noi li chiamiamo pompelmi da pomelo, agrume progenitore). I pompelmi rosa sono nati a metà '900 dall'incrocio con una pianta di arance: hanno zuccheri e carotenoidi (antiossidanti e fotoprotettori della pelle) in quantità 50 volte superiore ai gialli e maturano dopo di loro. Per cui il momento giusto di raccoglierli è adesso.

Il cavolfiore

È una crucifera di cui mangiamo il fiore di bella forma a palla, che si sviluppa con perfetta simmetria secondo la sequenza matematica di Fibonacci: come le pigne, i girasoli, alcune piante succulente e le conchiglie a spirale. Ha la virtù di un alto potere saziante e mille proprietà: anticancro, antibatteriche, antinfiammatorie, antiossidanti. Contiene molto zolfo ed è per questo che in cucina emana un odore sgradevole: un pezzo di pane imbevuto d'aceto nell'acqua di bollitura può attenuarlo.

Il carciofo

Siamo i maggiori consumatori al mondo di questa sorta di armadillo vegetale che protegge le sue infiorescenze con un guscio di foglie (brattee) che in alcune varietà terminano con spine: caratteristica per cui è la verdura con il più alto coefficiente di scarto (65%). Ricco di ferro, una volta tagliato va immerso in acqua e limone, altrimenti si ossida. E poi è un po' amaro, ma la sostanza che gli dà questo gusto, la cinarina, lo rende anche un formidabile epatoprotettore. Essere trattato come un fiore gli piace: sistematelo in una caraffa con i gambi in acqua, trovategli un posto in frigo e si mantiene fresco per alcuni giorni, mentre fuori frigo appassisce presto.

Illustrazioni di Lairta

Cuori tenerissimi per l'insalata di San Valentino.

Stampo Eggpress di Maiuguali,
maiuguali.it

Anche i salumi hanno una loro MUSA

A Castelnuovo Rangone (Mo), realizzando un sogno dell'azienda Villani Spa, che l'ha voluto e progettato, ha aperto MUSA, il primo museo dedicato all'arte salumiera italiana. Immagini e video modernissimi convivono con antichi macchinari e testi didattici. Spazi anche per laboratori, corsi di degustazione e di formazione. *museodellasalumeria.it*

Perbacco che:

1
spremiagrumi!
Elettrico, separa succo e polpa e ruota di 60° per versare al meglio. Vita, di Bugatti, € 159 *casabugatti.it*

2
cioccolato!
Mezzo chilo: fondente, bianco, al latte, con o senza nocciole. Di Torta Pistocchi, € 22 *tortapistocchi.it*

3
panettone!
"Solo per Due", con cioccolato e note piccanti di zenzero candito. Di Vergani, € 14
panettonevergani.com

4
formaggio!
PerBacco®, prodotto sulle pendici del Monte Grappa. Riposa mesi in tini di vino rosso come quelle forme che i contadini veneti mettevano sotto le vinacce per salvarle dai saccheggi. *toniolo.it*

Caffè espresso pronto in 2 minuti in auto o in barca.

Espressgo, con capsule A Modo Mio,
storeit.lavazza.com

Foto di Maurizio Bresciani, Leo Torri, Enrico Suà Ummarino

Ristorante in vetta

A Sölden, in Tirolo, per chi ama sciare bene e mangiare meglio, è stato inaugurato il ristorante ICE Q, a 3048 metri, nell'area sciistica del Gaislachkogl. In vetro e acciaio, la straordinaria struttura offre ottima cucina e ospita una cantina con botti in legno in cui si affina una speciale cuvée di pinot nero, il Pino 3000. Dalla terrazza, attraverso un ponte sospeso, si raggiunge la cima del Gaislachkogl. Un avveniristico tunnel collega poi il rifugio alla cabinovia del Gaislachkogl, considerata il progetto più innovativo di questi ultimi tempi. *central-soelden.at*

Tagliare cipolle senza pianti si può

con gli occhiali bordati di spugna che fa da barriera ai gas lacrimogeni. Per lui e lei, di RSVP, a poco più di € 20 su molti siti di ecommerce.

Prima dell'Opera

a Roma si passa per l'aperitivo all'Hotel Quirinale, che per tutta la stagione li organizza in sintonia con il cartellone del Teatro (a cui è collegato da un passaggio segreto): a ogni rappresentazione il suo cocktail o long drink. *hotelquirinale.it*

Le Tre Grazie in etichetta

Il capolavoro di Antonio Canova sulle bottiglie del Prosecco Asolo DOCG Terre del Canova dell'azienda Montelvini celebra il restauro del gesso originale e la sua esposizione fino al 4 maggio al Museo Canova di Possagno. *montelvini.it*

Cucù a tutta birra

Il primo orologio a cucù? Del 1738, fatto con legno della Foresta Nera. Piacque tanto che a metà '800 ne erano già stati esportati 600 mila nel mondo. In questo una cameriera otto volte al giorno, al canto del cucù, serve due bevitori di birra. € 1610 *hansandgreta.com*

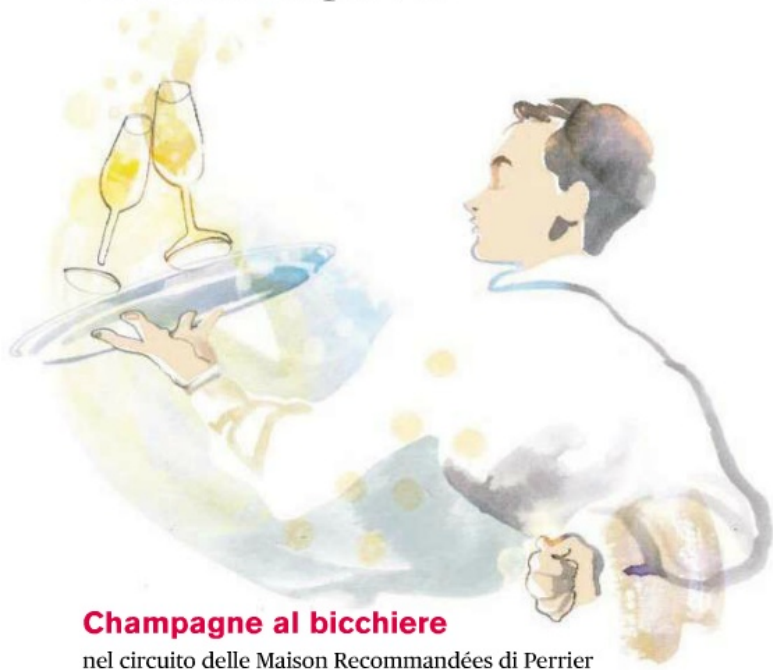
Agenda

Tra i due Miti e riti del panino
fino al 29 marzo

All'Accademia del Panino Giusto una mostra racconta, con documenti, immagini e oggetti, la storia del panino, che il Futurismo chiamò "Tra i due". *paninogiusto.it*

Mountain Gourmet Ski
2-5 febbraio

A Courmayeur quattro giorni di incontro tra cucina valdostana, interpretata dai ristoranti gourmet d'alta quota la Chaumière e la Maison Vieille e quella internazionale dei tre chef pluristellati Heston Blumenthal, Sat Bains e Marcus Wareing. Star, la fontina, il lardo d'Arnad e il prosciutto di Bosses. *courmayeurmontblanc.it*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM, foto di Rudi Wyhlidal, Carlo Bazan

Champagne al bicchiere

nel circuito delle Maison Recommandées di Perrier Jouet: un selezionato numero di enoteche, winebar e ristoranti. A Firenze, è Maison il Ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi, 7 tavoli in una torre del VI secolo. *hotelbrunelleschi.it*

Novità:

1
salata
Cuor di mare, sale marino extravergine italiano al 100%, estratto dall'antica salina Margherita di Savoia in un tratto di costa pugliese incontaminata. *cuordimare.it*

2
dolce
La prima confettura bio al gusto ACE (arance, carote, limoni). Di Vis, con moltissima frutta e pochissimo zucchero. *visjam.com*

3
dolcesalata
Petali di cioccolato al latte, bianco e fondente, con granella di nocciola Piemonte e un pizzico di sale dolce di Cervia. Di Gardini, *su ladispensadiromagna.it*

Il decollo di Michelangelo

Milano Linate, area partenze, prima dei controlli: My Chef e Sea hanno creato Michelangelo Restaurant. Luce, design e vista sulle piste. Menu articolato, prezzi adeguati, scelta di vini e utile tempo di attesa sul menu. *michelangelorestaurant.it*

IO TI DO CALZE E IO TI D'O SORBETTI

Il marchio Gallo sulle sue calze (€ 21,50 cad.) stampa le immagini delle posate ideate da Davide Oldani. E lui, nel suo ristorante D'O, crea nuove ricette ispirate alle righe delle calze Gallo. *theartofgallo.it cucinapop.do*

6 stelle a Sorrento

dove l'hotel Excelsior Vittoria affronta la bella stagione con una stella aggiunta alle sue 5 lusso. È quella data da Michelin al suo ristorante Terrazza Bosquet, con vista spettacolare sul Golfo. Dall'agrumeto del parco dell'hotel arrivano i limoni bio con cui lo chef Luigi Tramontano prepara il dessert Il limone del Bosquet della foto. *exvitt.it*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM, foto di Riccardo Lettieri, Ugo Pons Salabelle

Ortensia

Un elegante fiore per dissetare la bellezza

35º ANNIVERSARIO 1978 · 2013

L'ERBOLARIO LODI Ortensia PROFUMO

L'ERBOLARIO LODI Ortensia PROFUMO

A. D. Angelo Sganzerla - Ph. Andrea Zani

La pelle femminile ha un nuovo alleato per preservare il suo capitale di freschezza: il regale fiore di Ortensia, da cui la Ricerca de L'Erbolario ha ottenuto un Estratto dalle spiccate virtù antiossidanti, grande protagonista di una innovativa linea di ricette fitocosmetiche super idratanti per la pelle del corpo. Dissetata a dovere, la pelle si fa morbida e compatta, splendidamente perfusa della femminile sinfonia profumata della linea.

L'ERBOLARIO

In Erboristeria e nelle Farmacie con reparto erboristico.

www.erbolario.com

seguici su facebook.com/erbolario

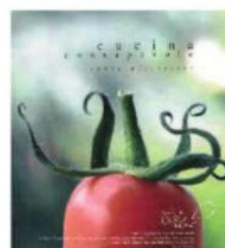
STOP AI TEST SU ANIMALI - Controllato da ICEA per LAV n. 016

A cura di *Angela Odone*

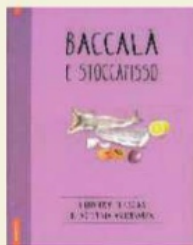
Baccarat 1764

Un volume sontuoso per festeggiare i 250 anni dei cristallini capolavori firmati Baccarat. Più che un libro è un'occasione per sognare sfogliando le 400 illustrazioni e foto scintillanti. Un vero viaggio nel paese delle meraviglie! Elegantemente rilegato, in vendita a 77 euro e in versione "deluxe" con custodia rigida a 85 euro. – **Angela Odone**
Rizzoli New York, baccarat.it

PATISSERIE!

Il manuale di Christophe Felder. Un riferimento per tutti gli appassionati di pasticceria. Oltre 200 ricette corredate da foto step by step per affrontare con tranquillità anche i dolci più complessi. – **Titel**
24 ORE Cultura
€ 39,90
24orecultura.com

Cucina consapevole

Sonia Piscicelli propone un libro di ricette la cui filosofia si basa sulla stagionalità, la semplicità e l'autoproduzione. Tutto si può preparare in casa senza scorciatoie e con la consapevolezza che la giustizia passa anche attraverso quello che portiamo in tavola. – **Angela Odone**
ilpastonudo edizioni, € 28, ilpastonudo.it

Lo scaffale di redazione

Baccalà e stoccafisso

Ecco uno dei numerosi quaderni di cucina di Artemisia Abbondanza. Questo è dedicato al merluzzo, essiccato e sotto sale: ricette facili, veloci e leggere. Di baccalà parliamo anche a pagina 53.
Vallardi, € 5,90, vallardi.it

L'amore è un bacio di dama

"Aroma fruttato, consistenza morbida come quella di una pesca matura... e croccante come una giuggiola". Per chi sente la mancanza di un romanzo in cui eros e cucina si amalgamano in un composto perfettamente omogeneo.
Sperling & Kupfer, € 9,90, sperling.it

Fuoco nemico

Camilla Salvago Raggi va in cucina solo perché a una certa ora è affamata ma il nemico è lì, ad attenderla. Il fuoco nemico è il suo fornello, croce e delizia di ogni cuoca ma anche di chi si considera del tutto negata... *Il Canneto Editore € 8, cannetoeditore.it*

Foto di Riccardo Lettieri

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

La forza della resistenza

Cuki e Dorothea Wierer: grinta in cucina come sulla neve

Il desiderio di sostenere il talento di una giovane atleta italiana, la "doppia forza" di **Cuki**, la duplice abilità necessaria a eccellere in una disciplina che comprende lo sci di fondo e il tiro a segno con la carabina: queste le basi della partnership tra **Cuki** e **Dorothea Wierer**, 23enne campionessa di biathlon. Un sodalizio che rispecchia la filosofia di **Cuki**, leader in Italia nel settore dei prodotti dedicati alla conservazione e alla cottura dei cibi, portavoce di uno stile di vita sano e di una corretta alimentazione. Non solo: nell'ottica di una gestione intelligente degli avanzi, l'azienda partecipa all'attività della Fondazione Banco Alimentare Onlus con il progetto **Cuki Save The Food**, www.cukisavethefood.it, che in due anni ha evitato lo spreco di oltre un milione di porzioni di cibo non consumato nel circuito della ristorazione organizzata.

Sport invernali e buona tavola

Un binomio impossibile? Al contrario, ma con qualche piccola attenzione. Chi pratica sport invernali ha bisogno di energia e di leggerezza. Le regole sono quelle di sempre: mangiare poco ma di tutto, consumando i classici 5 pasti. La sera non sarà il momento dell'abbuffata, ma del relax: la cena potrà comprendere una calda zuppa invernale, un piatto di carne leggero e magari un dessert. E per i momenti più "duri" sulla neve, un pezzetto di cioccolato, naturalmente fondente, è sempre un goloso e valido alleato.

Galantina di coniglio, verza e funghi trifolati

Ingredienti per 4 persone: 1 coniglio disossato - 1 verza - 100 g funghi di porcini - 20 g di pistacchi sgusciati - 1 piccolo panino ammollato nel latte - 1 scalogno - 1 uovo - 10 g di prezzemolo - vino bianco secco - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tritate lo scalogno e rosolatelo con un goccio di olio. Tagliate i porcini a brunoise, in cubetti di circa mezzo centimetro. Fateli saltare nell'olio e scalogno, bagnate con un goccio di vino, spolverate con il prezzemolo tritato, sale e pepe e lasciate raffreddare. Dividete il coniglio in 4 tranci, separando le cosce. Impastate la carne delle cosce macinata con sale, pepe, i pistacchi interi, i funghi trifolati, il pane ammollato e l'uovo; conservate la farcia ottenuta. Sbollentate per 20 secondi le foglie della verza in acqua salata, poi passatele in acqua e ghiaccio. Stendete un foglio di Carta Forno Cuki e adagiatevi sopra la verza asciutta. Sopra la verza stendete uno dei 4 tranci di coniglio, salate e pepate. Da un lato disponete un quarto della farcia, poi arrotolate il tutto e chiudete a caramella. Avvolgete nell'Alluminio Doppia Forza Cuki e legate con lo Spago da cucina Cuki. Ripetete l'operazione con i successivi 3 tranci. Ponete il tutto in una Vaschetta Ultra-Forza Cuki e cuocete a bagnomaria a 74 °C per 3h circa. Raffreddate subito in acqua e ghiaccio. Servite la galantina fredda, accompagnando a piacere con un'insalatina condita con olio, aceto balsamico e con una leggera maionese. La galantina eventualmente avanzata può essere riposta nella Vaschetta in cartoncino con coperchio Cuki e conservata in frigorifero fino al giorno seguente.

Petali alla rosa

Dolce soffice per una cenetta romantica

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

1
Rose ancienne
di Nicolaï
Una candela che profuma come un roseto in fiore nel mese di giugno, con sentori di erba tagliata e di rugiada all'alba.
€ 40
pnicolai.com

2
Clip Chicca
Pinza con portamentine realizzata con le rimanenze della lavorazione dell'acciaio inox.
€ 3,60
clippe.it

3
Mia-Valle Stura
di Fonti di Vinadio
Acqua di montagna minimamente mineralizzata, con un residuo fisso di 47,3 mg/l e solo 1,4 mg/l di sodio.
€ 0,33 per 1,5 litri.

4
Eau de rose culinaire
di Au nom de la rose
Fatta con acqua distillata e rosa damascena. In lattine da 150 ml.
€ 10
aunomdelarose.com

5
Cet Amour
di Tablecloths
"Questo amore bello come il giorno..." i versi di Jacques Prévert sono impressi sul runner di cotone e lino.
€ 45
tablecloths.it

PAROLE *da* GUSTARE

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Ingredienti per 4-6 petali

75 g zucchero semolato più un po'
75 g farina più un po'
2 uova - acqua di rose
colorante alimentare rosso
zucchero a velo - panna montata - burro

Montate le uova con lo zucchero semolato (usate le fruste elettriche oppure la planetaria), fino a ottenere una spuma gonfia: ci vorranno almeno 20'. Unite poi 6 g di acqua di rose mescolata con 4 g di colorante alimentare e montate ancora per 3-4'. Incorporate la farina setacciata mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto.
Imburrate uno stampo (ø 18 cm, h 6 cm), foderate il fondo con un disco di carta da forno, imburrate di nuovo e infarinate.
Versate il composto nello stampo e infornate a 170 °C per 30' circa (forno statico).
Sfornate, sformate, fate raffreddare e poi usando un tagliabiscotti a forma di goccia (8x6 cm) tagliate 4-6 petali.
Preparate una glassa con zucchero a velo e poche gocce di acqua.
Dividete i petali a metà in orizzontale, bagnate le due metà con acqua di rose diluita con acqua leggermente zuccherata, farcite di panna, chiudete e glassate. Decorate a piacere con petali di rosa tagliuzzati.

Particolare e Inconfondibile.

Il gusto, in tutti i sensi.

Lasciati guidare dagli aromi, segui fino in fondo il gusto particolare e inconfondibile di PELLINI TOP Arabica 100%.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore.

PELLINI TOP Arabica 100% è una ricetta esclusiva, una miscela di Arabica di elevata qualità composta solo da caffè pregiati. La lenta tostatura, studiata per ogni singola origine, e l'intensità degli aromi ne esaltano l'elegante struttura. Per un piacere da scoprire e riscoprire ogni volta.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP Arabica 100%.

PELLINI TOP moka.
Arabica 100% selezione Top.
Aroma profumato e raffinato.
Sapore dolce e delicato,
ma senza incertezze.
Basso tenore di caffeina.

www.esperienzacaffe.it

I piatti di una casa felice

anche se di ceramica, splendono più della giada (Proverbio cinese)

Fotografia *Beatrice Prada*

Tema & Variazioni di Piero Fornasetti

Di piatti con il volto di Lina Cavalieri l'artista fece oltre 350 variazioni. Per San Valentino abbiamo scelto questo.

Nella lavastoviglie

Cestello alto

A sinistra, dall'esterno. Piattino Futurismo (ISI Milano, € 31 *isimilano.com*); gli altri sono piatti delle collezioni Format Guilloche, Landscape Shibori e Format Pixo (Rosenthal, da € 17,29 a 44,73 cad. *rosenthal.de*). A destra, dall'esterno. Ciotole: celesti (Asa Selection, € 7,50 e 13,50 cad. *asa-selection.com*); Cobalto e Cashmere (ISI Milano, € 48 cad.); Felice Nostalgia con bordo a fiori (Wald, € 14,40 *wald.it*). Piatti Origo (Iittala, € 14 cad. *iittala.com*).

Cestello basso

Lato esterno da destra. Due piattini vintage Royal Albert (Michielotto Import Export, € 18 cad. *michielotto.com*). Terzo e ultimo: piatti Landscape Shibori (Rosenthal, € 34,56 e 48,81). Inclinati: due piatti Promenad (Ikea, € 2,50 cad. *ikea.com*). Con spirale: piatti Acquerello (Alessi, € 13,50 e 15 *alessi.it*). Lato interno, da destra. Due piattini Cashmere Aviary (Maxwell & Williams, € 9,95 cad. *maxwellandwilliams.it*). Il terzo e quinto: piatti Ironstone Rose e New Romantic (Bitossi Home, € 4,76 e 6 *bitossihome.it*). Quarto e ultimo: piatti Format Pixo (Rosenthal, € 22,37 e 32,53). A fiori blu piatti Promenad (Ikea, € 3,50 cad.).

Sul carrello

Mini ciotole Mediterraneo (Novità Home, € 2,50 cad. *novitahome.com*). Ciotole e piatti Wald, Asa Selection, Rosenthal e Bitossi Home degli stessi modelli di quelli nella lavastoviglie Estetica anni '50 di Smeg. Carrello Stenstorp Ikea.

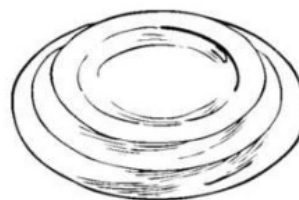
Ha collaborato *Elena Villa*.

Uno spazio di 70 cm, parlando di sottopiatti, non vi dice niente? Cercatene il significato fra le righe che seguono. Troverete anche qualche altro piccolo consiglio per apparecchiare senza errori.

Grandi spazi, grandi piatti. E viceversa

I sottopiatti sono di moda, ma tanto decorativi quanto voluminosi. Usateli se c'è abbastanza spazio, altrimenti rinunciate. È importante che siano in armonia con i piatti.

Piattini speciali al posto giusto

Quello per il pane va sistemato a sinistra dei commensali, un po' più in alto della punta delle forchette. Se per accompagnare un secondo c'è un'insalata, al momento di servirla il piattino del pane va spostato più in alto per fare posto, sotto di lui, a quello dell'insalata.

Piatto su piatto ecco come

Sul sottopiatto si appoggia il piatto piano e poi, in caso di primi in brodo, quello fondo. Primi asciutti vanno serviti su piatti piani, che con il secondo vanno sostituiti, perché il bon ton non prevede tavole apparecchiate con due piatti piani sovrapposti. In cima a tutti c'è quello per l'antipasto.

Tenere distanze e giuste posizioni

Qual è la distanza giusta fra commensali? È di 70 cm calcolata dal centro di un sottopiatto a quello di un altro o di 68,5 fra il centro di due piatti piani (meno ingombranti). Se sui piatti ci sono disegni o fregi, devono essere posizionati con la base rivolta verso il bordo della tavola, perché chi mangia possa vederli nel modo giusto.

Il carrello antiassenze

Lunghe assenze in cucina imbarazzano gli ospiti. La padrona di casa deve avere accanto un carrello con i piatti di ricambio e uno spazio libero per quelli sporchi. Avere tutto pronto per tempo è fondamentale e tenere in uno scaldavivande le pietanze già sistemate sul piatto di portata è di grande aiuto.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM

Romantiche infusioni
con bustine a forma di cuore per un tè a due

Testi *Laura Forti* Fotografia *Beatrice Prada*

Seguite il cuore

Per cucire le bustine, utilizzate un filo rosso e seguite i bordi di una sagoma ritagliata in un cartoncino.

Per stupire
Potete creare le vostre bustine da tè a forma di cuore con poche mosse: per un momento di condivisione con il vostro amore o per preparare regalini, anche con altre forme.

Cosa serve
Una scatola di tè in bustine del vostro gusto preferito, cuoricini (o altre forme) in feltro, forbici e cartoncino; spilli, ago, filo e ditale per cucire. Meglio se avete una macchina per cucire.

Come procedere
Aprite le bustine del tè; raccogliete il contenuto e tenetelo da parte. Stirate la garzina delle bustine, poi ripiegatela a metà. Ritagliate in un cartoncino la sagoma del cuore, fissatela alla garzina con uno spillo e cucite con il filo rosso seguendo i bordi, lasciando una piccola apertura, per riempire nuovamente le buste con il tè. Una volta riempite, cucite anche l'apertura rimasta. Fissate con pochi punti un filo ai cuoricini di feltro, poi cucite l'altra estremità alle bustine di tè. I vostri cuori sono pronti per l'infusione!

Ha collaborato *Elena Villa.*

Labbra da baciare!
Idratate con i "lip balm" colorati

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Beatrice Prada*

Burro di cacao colorato

Impegno *Facile*
Tempo *20' più 12 ore di riposo*
Attrezzatura *Ciotoline di vetro di varie dimensioni, stecco di legno, 3 piccoli contenitori di vetro o di plastica da 10 ml cad. (tipo campioncini di crema)*

Ingredienti per circa 30 ml di prodotto
- *9 g burro di karité*
- *3 g burro di cacao*
- *3 g cera d'api sbiancata*
- *30 gocce di olio di jojoba*
- *9 gocce di vitamina E*
- *3 vecchi ombretti di colori diversi (oppure rossetti o matite per le labbra)*

olio essenziale di vaniglia (o altri a piacere: menta, rosa, cannella...)

Raccogliete in una ciotolina di vetro il burro di karité, il burro di cacao e la cera d'api.
Portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e mescolate con un bastoncino di legno (va bene anche uno spiedino lungo) fino a quando non si saranno sciolti: il composto assumerà l'aspetto di un olio.
Togliete dal fuoco e aggiungete l'olio di jojoba, la vitamina E, 2-3 gocce di olio essenziale (scegliendo il profumo che preferite e dosandolo secondo il vostro gusto, ma senza esagerare) e la punta di un coltello di ombretto (scegliendo la tonalità che preferite e dosando la quantità in base all'intensità di colore che volete ottenere). Mescolate rapidamente e versate nei contenitori. Fate riposare per almeno 12 ore.
La signora Olga dice che, se sceglierete di usare un vecchio rossetto, tagliatene una fetta e unitela al composto oleoso ancora sul bagnomaria mescolando fino a quando non si sarà sciolto. Se volete fare colori diversi, dividete il composto oleoso in tre ciotoline e procedete con una parte completando la ricetta. Nel frattempo le altre due porzioni si saranno solidificate ma basterà riportarle sul bagnomaria per scioglierle nuovamente e procedere.

Ringraziamo il laboratorio galenico della *Farmacia Ambreck* di Milano per la collaborazione e la messa a punto della ricetta. Fondo *Oikos*.

Balsamo al Karité
Rugiada mediterranea
Con olio di carota, estratto di rosmarino e vaniglia è ideale per proteggere le labbra dal freddo e dai danni causati dai radicali liberi. € 9,60 *rugiada.net*

Embellir Lipstick
Menard
A base di reishi, il "fungo che ringiovanisce la pelle", e con estratto di ginkgo biloba e vitamina E per labbra morbide, accese e brillanti. € 73 *finmark.it*

Lip Defender
Mally Beauty
Sono venduti in coppia i lipgloss che donano alle labbra un effetto pieno: con olio di girasole, euforbia e vitamina E. In due tonalità di rosa. € 32,80 *qvc.it*

Lip Liner Pencil
Youngblood
Nuance plum: disegna, definisce e non secca le labbra grazie alla formula a base minerale arricchita di vitamina E. In otto tonalità. € 17,90 *lagardenia.com*

Lipstick Pearly e Lipbalm
Zao
Balsamo leggero che si fonde sulle labbra, effetto glossy ma naturale, perfetto come base per il rossetto Pearly dalla texture fluida. € 21,50 cad. *lagardenia.com*

Per servire il vino
in modo impeccabile

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Prestate attenzione al tempo della riduzione: se cuocete troppo il vino la parte zuccherina si caramellizzerà e assumerà un gusto amaro.

Stuzzichino di rombo con riduzione di rosé

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 4 persone
400 g vino rosato
240 g filetti di rombo senza pelle
120 g ciuffetti di broccolo sbollentati
80 g radicchio tardivo
50 g gherigli di noce
30 g zucchero
amido di mais - paprica
burro - sale - pepe

Salate e pepate 30 g di acqua.
Raccogliete le noci in una ciotola e bagnatele con l'acqua salata e pepata. Mescolate bene in modo che tutte le noci siano bagnate, poi distribuitele su una placca foderata di carta da forno, bagnate con l'acqua che è rimasta sul fondo della ciotola e profumate con un pizzico di paprica. Infornate a 120 °C per 15': l'acqua si dovrà asciugare del tutto. Sfornate e sminuzzate le noci non troppo finemente.
Portate sul fuoco vivo il vino con lo zucchero e lasciate ridurre per 17-18' così da ottenere circa 100-140 g di sciroppo. Se risultasse troppo liquido unite, fuori dal fuoco, la punta di un cucchiaino di amido di mais sciolto in un cucchiaio di acqua fredda.
Riducete in tocchetti i filetti di rombo.
Rosolate i tocchetti di rombo in una noce di burro per 2' solo dal lato dove c'era la pelle. Salate alla fine.
Distribuite la riduzione di vino rosato nei piatti, accomodate in ognuno i ciuffetti di broccolo e i tocchetti di rombo.
Completate con le noci, qualche ricciolo di radicchio tardivo e servite.

1
Porgi-tappo
di Alessi

Il Cork presenter disegnato da Milton Glaser è un contenitore di acciaio inossidabile per presentare ai commensali il tappo appena stappato. Trova facilmente posto sul tavolo ed è comodo da passare di mano in mano senza che il tappo venga toccato. Si può usare con le due parti concave rivolte verso l'alto per presentare due tappi o capovolto per un tappo solo. € 18 *alessi.com*

2
Drop ring
di Christofle

È della linea Squeeze in metallo argentato. Il designer Claudio Colucci mostra il suo interesse per lo studio delle forme curve: un semplice nastro ondulato diventa un elegante e pratico anello salva goccia. Nella stessa collezione Oenologie anche il porta bottiglie e l'apribottiglie.
€ 90
christofle.com

3
Tirabusciò
di Saladini

Leggero, rifinito, con lama e spirale in acciaio temperato, si smonta del tutto per rendere più semplice la manutenzione.
Il manico è foderato con guancette in corno di bue, oppure in legno di olivo e a richiesta in corno di bufalo o in legno di bosso.
Il movimento della leva è brevettato.
A partire da € 90
coltelleriasaladini.com

4
The Wine Times
di Viceversa

Il decanter ideato da Alessandro Gnocchi e Luca Spagnolo è di vetro soffiato a bocca, con tappo in silicone per conservare perfettamente il vino anche nei giorni successivi. Ha una capacità di 2 litri per permettere un'ottima ossigenazione ed è garantito antigoccia.
€ 45,50
viceversa.com

5
Imbuto da decantazione
di WMF

L'imbuto curvo da decantazione della linea Vino ha un colino interno a maglia fitta ideale per trattenere gli eventuali depositi di vino che possono formarsi sul fondo della bottiglia. La parte curva dell'imbuto fa scorrere il liquido sulle pareti del decanter, permettendo al vino di prendere aria. In acciaio inossidabile 18/10 Cromargan®. € 24,95
wmf.it

6
Heart to Heart
di Riedel

Il set di due bicchieri Heart to Heart si può comporre scegliendo tra cinque tipi di calici: per chi ama i bianchi o per chi predilige i rossi. E per gli amanti delle bollicine? Champagne Glass! Un cuore rosso a metà decora la confezione e in onore della festa degli innamorati si potrà acquistare una scatola contenente 2 calici a 24,90 euro e la seconda a metà prezzo. Senza piombo, lavabili in lavastoviglie. *riedel.com*

L'arte di far biscotti ereditata dalle zie

È nata così la specialità di Prosto.

Testo e foto *Marina Bellati*

Prosto è una piccola frazione di Piuro, paese che conta poco più di duemila abitanti in Valchiavenna, in provincia di Sondrio. Poche case affacciate sul torrente Mera, che un tempo alimentava numerosi mulini: pare ve ne fossero quasi una ventina, dove si macinava il grano che arrivava dalla pianura e serviva sia per il fabbisogno locale, sia per essere venduto nella vicina Svizzera.
Uno dei mulini più antichi, probabilmente originario del 1600, apparteneva alla famiglia Del Curto, contemporaneamente mugnai e fornai, perché una volta il forno, che invece mancava nella maggior parte delle case, era comunitario.
Proprio nel forno dei Del Curto, dagli inizi del '900 tutto il paese portava a cuocere degli speciali biscotti al burro - preparati solo nei giorni di festa e in particolare per quella dell'Assunta in agosto - di cui ogni famiglia conservava gelosamente la ricetta.
Ora i forni comuni e i mulini sul torrente sono spariti, le famiglie hanno perso l'abitudine di preparare in casa questa specialità tradizionale, ma grazie alle sorelle Simonetta e Monica Del Curto l'originale e tradizionale *biscutin de Prost* è stato traghettato con successo nel terzo millennio.
I *biscutin* sono tondi e fragranti frollini color nocciola con spiccati profumi di burro, e anche di nocciole e mandorle tostate (che però non sono presenti nella ricetta!). Vantano ancora oggi la particolarità di essere formati e tagliati a mano uno per uno nel laboratorio di Simonetta e Monica, affacciato sulla piazzetta del paese.
Sono loro due che si sono fatte carico dell'eredità gastronomica di una specialità iscritta nell'Atlante dei prodotti tipici della Lombardia, portando avanti una micro impresa che è tutta al femminile, e non da oggi.

Un lavoro per mani esperte

1
Gli ingredienti sono solo tre: farina bianca, zucchero e burro crudo di alta qualità, che in cottura con lo zucchero si caramellizza e dà ai biscotti il colore e il sapore caratteristici.

2
I cilindri d'impasto, lavorati fino ad avere un diametro di circa 4 cm, sono tagliati al coltello in dischetti alti 1 cm, esattamente uguali uno all'altro.

3
Poi i biscotti (circa 70 per ogni chilo d'impasto) vengono messi in forno a 180 °C per 50 minuti. Se ne preparano così 300 chili al giorno.

Un successo tutto femminile

Doposcuola fra lo zucchero
"Tutto è merito delle nostre zie Ilde e Lina. Sono state loro a dedicarsi in modo specifico alla preparazione dei biscotti che piacevano molto anche ai turisti che cominciavano ad arrivare in valle. Io e Monica eravamo piccoline e le zie, che non avevano figli, appena tornavamo a casa da scuola ci chiamavano nel laboratorio ad aiutarle a preparare i biscotti". Così, quando ormai anziane le zie hanno deciso di lasciare la produzione, Simonetta non si è tirata indietro. "Sarebbe stato un peccato", dice, "far morire l'attività e anche se ogni tanto viene la voglia di scappare, ho deciso di portare avanti la tradizione del *biscutin*".

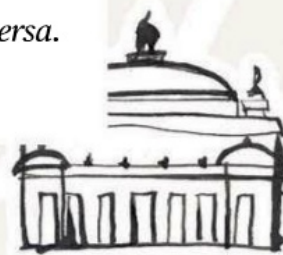
Nulla è meglio delle mani
Spiega Simonetta: "Qualche tempo fa abbiamo provato a prendere una macchina per la pasta frolla, ma con la nostra ricetta non funzionava: un biscotto usciva grande, uno piccolo, uno bucato… Probabilmente la cosa è dovuta al fatto che nel nostro impasto non ci sono uova, è solo il calore delle mani che consente di tenerlo insieme e quindi è ancora oggi necessario fare tutta l'operazione di formatura e taglio a mano. E poi avevamo fatto assaggiare i biscotti fatti a macchina, ma il risultato era diverso, risultavano molto più secchi e i clienti si sono subito accorti della differenza". Così il *biscutin* si continua a fare come una volta.

Tre generazioni di donne
"Ci siamo spartite il lavoro", dice sorridendo Monica, 37 anni e una bimba di 18 mesi. "E dopo varie prove e qualche piccolo battibecco ci siamo messe d'accordo: Simonetta prepara, impasta, inforna, ma io taglio i biscotti, perché a quanto pare ho più occhio e mano ferma". "In effetti", ammette Simonetta, "non ci sono questioni: è lei la precisina di famiglia, nemmeno le zie erano altrettanto brave". Così ci pensa Monica anche a scegliere le carte colorate per fare i pacchetti in cui vengono incartati i *biscutin*" (venduti a 12 euro al chilo).

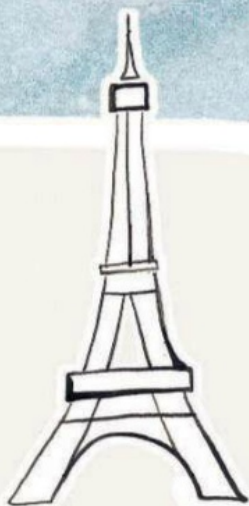
Un dolce vanto regionale
I *biscutin* (biscottidiprosto.com) sono nell'Atlante dei prodotti tipici della Lombardia (agricoltura.regione.lombardia.it).

Fotografia *Riccardo Lettieri*. Fondo *Ceramiche Marazzi*.

Le storie dei connazionali che provano a costruire un'Italia diversa in terra francese: abbiamo scoperto che la via per farcela passa (anche) dal cibo. Siamo andati a trovarli e abbiamo capito che mai come ora la gastronomia italiana ha successo e qui esplora una strada diversa.

Testi *Michela Bernardi* Illustrazione *Roberta Cadorin*

Opéra

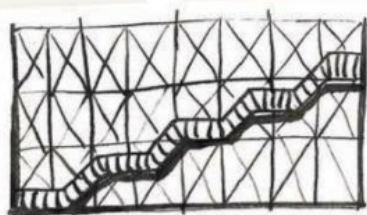
Maurizio Redaelli
Direttore dell'hotel Castille, da oltre vent'anni ritrova la sua Italia nei luoghi dove vive. castille.com

Seine

Tour Eifel

Laura Zavan
Scrittrice di libri di cucina e docente, nel suo atelier racconta l'autentica tradizione italiana. laurazavan.com

Filippo Giarolo
Importatore di prodotti italiani e personal food shopper, sfreccia lungo la Senna per rifornire i suoi clienti. @FilippoGiarolo

Alessandra Perini
Entusiasta titolare di una gastronomia nel 9ème arr. scova il meglio d'Italia per i parigini.
RAP épicerie, *rapparis.fr*

Michele Dalla Valle
Chef pacioso del Sassotondo, ha ricreato a Parigi un'autentica trattoria del Belpaese.
sassotondo.com

Marcovaldo
Libreria con bar e ristorante, brillantemente gestita da quattro intraprendenti giovani.
marcovaldo.fr

Ivan Schenatti
Chef motociclista e creativo, ha fondato l'Officina che porta il suo nome.
officinaschenatti.com

Se ti proponessi di ritornare in Italia? Il sopracciglio si alza, la bocca si trasforma in una smorfia e tutti – invariabilmente – rispondono decisi: no, la mia vita adesso è qui. E altrettanto precipitosamente si scusano: mi sento italiano, ma non credo che nel nostro paese troverei più una dimensione professionale come qui. Certo, dall'Italia dipendono a doppio filo e danno merito a chi in patria rende loro il lavoro più facile: senza l'impegno di tanti di voi, dicono, noi saremmo ancora solo "pizza e mandolino". Invece la ricerca e la rivalutazione di piccoli produttori e di eccellenze gastronomiche rende tutto più facile.
Ecco chi sono e che cosa ci hanno raccontato.

Alessandra Perini

titolare della gastronomia italiana RAP épicerie

La sua esuberanza e il suo entusiasmo sono contagiosi: uscirete dal suo negozio stracarichi di cose buone con la voglia insopprimibile di cucinare, assaporare, creare. Genovese con mamma parmigiana, Alessandra è arrivata a Parigi come una pioniera che sbarca in una nuova terra portando con sé tradizioni e prelibatezze. Adesso che la città è espugnata, tutti la conoscono per la sua accuratissima selezione del meglio della gastronomia italiana. Una miriade di prodotti che anche in Italia sarebbe difficile trovare sotto lo stesso tetto: dai pomodorini del Piennolo alla bufala, dal panettone artigianale alle farine più pregiate. Tra queste quattro mura con cantina non manca davvero nulla per chi vuole ritrovare un po' di Italia nella Ville Lumière.
E per i francesi che vogliono mettersi alla prova, organizza anche piccoli corsi di cucina e seguitissimi laboratori di "pasta terapia": con i provetti maestri Valentina e Francesco gli allievi impastano, stendono, tagliano e cucinano il nostro piatto simbolo e si raccontano, come in una vera e propria seduta antistress. Che cosa ha imparato Alessandra da Parigi? Prendersi meno sul serio ma fare le cose per bene. Una filosofia da riportare a casa e condividere con i connazionali.

Filippo Giarolo

importatore di prodotti italiani e personal food shopper

Incontenibile: non c'è un altro termine per definire il poliedrico Filippo, sempre alle prese con telefonate, ordini, clienti e prodotti. Importa a Parigi la mitica pasta di caffè di Bonini e distribuisce nella realtà cittadina quantità industriali di pregiati cibi provenienti dal nostro paese. Conosce tutti, gira dappertutto, mangia ovunque: è la guida perfetta per chi – sbarcato all'ombra della Tour Eiffel – vuole entrare in contatto con le realtà italiane più vere. E infatti accompagna i turisti desiderosi di un tuffo nelle delizie italiane a conoscere le differenti realtà, infarcendo il tour con aneddoti, racconti e commenti sui parigini dai quali – sostiene – dovremmo imparare a girare il mondo.
Al contempo frequenta ristoranti e negozi di delicatessen e propone agli chef e ai patron le nostre novità alimentari, riuscendo a portare in Francia quasi tutto. L'unica cosa che non ha ancora trovato? La barba dei frati. Ma ci riuscirà a breve, ne siamo sicuri.
È già in contatto con un gruppo di agricoltori italiani trapiantati a Parigi che nei dintorni della città sta coltivando ortaggi e verdure della nostra tradizione per rifornire i mercati cittadini.

Laura Zavan

scrittrice di libri di cucina italiana e docente di cucina italiana

"Sono qui da vent'anni, per amore: amore di Parigi". Laura è un'esplosione di vitalità, con l'accento veneto che si fonde alla perfezione con la musicalità propria della lingua dei cugini d'Oltralpe. È arrivata piena di buona volontà e dopo pochi giorni ha trovato la sua dimensione lavorando in alcuni dei più importanti ristoranti della città.
Ma dopo sei anni ai fornelli ha avuto la sua occasione conoscendo la stampa parigina e ha iniziato le tante collaborazioni che ancora adesso la vedono impegnata con articoli su ricette e art de la table alla maniera italiana. Collabora con *Marie Claire Maison*, *L'Express*, *Style*, *Elle* e ha scritto tanti libri per la storica casa editrice Marabout.
Uno, scritto in francese, è stato tradotto anche in Italia: una soddisfazione per chi, come lei, non ha mai dimenticato le sue origini e anzi le propone durante tutti gli eventi e i corsi di cucina che organizza.
Il suo ultimo lavoro è un inno alla cucina di Venezia, raccontata con piglio garbato e immagini emozionanti che portano per mano lo straniero e lo accompagnano nella più autentica tradizione nazionale.
Potrebbe far bene anche a chi, nel nostro paese, si dimentica delle nostre bellezze.

Maurizio Redaelli

direttore dell'hotel Castille

Impeccabile e professionale, Maurizio è alla guida di un cinque stelle di bellezza e bontà, a proprietà italiana, nel cuore di Parigi, a due passi (veri!) dal Louvre e da place de la Concorde. Un luogo ovattato e curato, dove coccolarsi tra una passeggiata e una visita all'adiacente negozio di Chanel. Dopo varie esperienze internazionali, è qui che ha deciso di passare i prossimi anni ed è in questo luogo dal respiro internazionale che ha voluto riportare l'italianità più vera. L'hotel ha un ristorante italiano, L' Assaggio, dove Fabrizio La Mantia fa riscoprire ai francesi il piacere di gustare italiano.
Il più grande vanto? Essere riusciti a convincere i francesi che il risotto non è un contorno ma un piatto che va gustato come portata principale: è celebre ormai il *risotto Milano-Parigi andata e ritorno,* che mescola tradizione italiana e prodotti francesi. Una vittoria che Maurizio si gode osservando il flusso dei turisti che entrano a far parte, giorno dopo giorno, della sua vita professionale. Come tanti direttori d'hotel, prima o poi scriverà un libro. E noi italiani potremmo anche non farci una bruttissima figura!

Ivan Schenatti

chef dell'Officina Schenatti

Italia, Svizzera, Alsazia e poi finalmente Parigi: la nuova casa professionale di Ivan è sulla Rive Gauche, dove crea ogni giorno una cucina autenticamente italiana, votato alla salvaguardia del prodotto di qualità e alla valorizzazione della cucina nostrana contemporanea.
La sua missione è convincere i francesi che la nostra cucina è evoluta e si è distaccata dai canoni tradizionali che la volevano ancorata agli stereotipi aglio, pomodoro, pizza. Ivan si sente un vero e proprio ambasciatore dell'Italia e vorrebbe più sostegno: anche se ammette che il bel lavoro che stiamo facendo qui per valorizzare le tradizioni e i prodotti locali lo sta aiutando molto nella sua opera di evangelizzazione verso un nuovo corso dei fornelli tricolori. Passioni insane per motociclette, pettinature eccentriche e tatuaggi completano il personaggio, in un ambiente minimal shock che farebbe proseliti a Milano.

Marcovaldo

libreria con bar e ristorante

Passeggiando per l'alto Marais, la zona più cool della città, l'occhio non può non cadere sulla bacheca accanto alla vetrina di questo luogo molto minimale ma con grande personalità. "Il caffè Anti Berlusconi" è il titolo di un ritaglio che campeggia sotto vetro. Irene, Francesca, Luca e Francesco sono arrivati un anno fa e hanno aperto una libreria che è anche bar, piccolo ristorante e luogo di eventi. Bio, salutare e veg sono imperativi a cui si sono votati, l'inizio è stato duro ma adesso si godono la ritrovata serenità e portano avanti un progetto che – per il solo fatto di essere un'esperienza culturale italiana – è stato subito identificato dalla stampa francese come "contrario" all'ex premier.
I ragazzi qui vogliono far conoscere l'arte e la cultura del nostro paese allontanandosi dal classico cliché e riuscendo a interpretare alla perfezione il clima di questa zona, vivace e pronta allo scambio di livello. Qui i quattro hanno raggiunto un obiettivo: vedere riconosciuto il loro lavoro dando senso allo sforzo e al sacrificio fatto. Un risultato non scontato, che in Italia non sempre è possibile.

Michele Dalla Valle

chef del Sassotondo

Pacioso, sereno e verace, questo ragazzo, ritratto dello chef per eccellenza, compare da un locale tutto legno chiaro e vivacità nell'11ème arrondissement. Appena entrati si respira un profumo di casa: il caffè è un rito, il salame di cinta fa bella mostra di sé nel morso da prosciutto e la parlata toscana addolcita da un po' di accento francese rende la visita un'esperienza da provare. Se avete dei dubbi sul modo che Michele ha di intendere il locale, basta scoprirne la filosofia: "Io non chiedo il passaporto, ma qui siamo in territorio italiano. Al Sassotondo ho rifatto la mia Italia".
Che cosa ha imparato in Francia?
Il rispetto delle regole. Non un'eccezione ma una scelta quotidiana, che fa vivere e lavorare meglio e che Michele vorrebbe poter importare anche nel nostro paese.

Particolare e Inconfondibile.

Piacere naturale.

Il decaffeinato naturale Arabica 100% di alto profilo firmato PELLINI TOP. Un piacere avvolgente, dall'aroma ricco e dal gusto intenso.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore.

PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE è una ricetta esclusiva, una miscela 100% Arabica lavorata con attenzione e cura per offrire un decaffeinato d'eccellenza. Durante il processo di decaffeinizzazione naturale, infatti, la caffeina viene estratta dai chicchi di caffè in modo selettivo per mezzo dell'anidride carbonica, elemento naturale che si trova anche nell'aria che respiriamo. In questo modo il profilo aromatico del caffè non viene alterato.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE Arabica 100%.

PELLINI TOP decaffeinato naturale.
Arabica 100% selezione Top.
Processo di decaffeinizzazione naturale.
Gusto elegante e di struttura.
Aroma intenso e avvolgente.
Per moka ed espresso.

www.esperienzacaffe.it

Global love

Viaggio di nozze intorno al mondo di una giovane coppia italiana. Che ha dormito in una yurta mongola, gustato sushi al mercato del pesce di Tokyo, cenato in un ristorante stellato in Siberia. E molto apprezzato sapori che abbiamo interpretato per voi in due ricette.

Testo *Simona Parini*
Ricette *Joëlle Néderlants*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Da New York a New York in due mesi

Se state provando una sottile invidia, sappiate che quella di chi ha intervistato i due sposi è molto più grande perché la loro storia è un po' magica e, sicuramente, romantica. I protagonisti sono Olivia e Carmine, due giovani italiani, trentadue anni lei, trentasei lui, che si sono incontrati a New York dove si sono trasferiti sei anni fa per realizzare ciascuno il proprio sogno. Olivia, fresca di laurea, aveva idee e ambizioni che solo la Grande Mela poteva soddisfare, mentre Carmine aveva lasciato l'Italia per trovare un contesto più stimolante per la sua attività di visual designer. L'incontro galeotto avviene dopo un mese dal loro arrivo. Al quarantunesimo piano di un grattacielo con vista sull'Empire State Building Olivia sta facendo uno stage alla redazione americana della nostra rivista e Carmine ha un appuntamento di lavoro. E scocca la scintilla. Oggi, dopo quattro anni di fidanzamento, un matrimonio felice e una luna di miele da fiaba Olivia e Carmine continuano a vivere a New York, a Brooklyn. Qui portano avanti il loro studio di design, Creativa, in un loft all'interno di una vecchia fabbrica di bambole.

Partenza in due, ritorno in tre

La storia d'amore di Olivia e Carmine è unica, così come il loro viaggio di nozze. L'honey moon, infatti, è durata più di due mesi, da fine giugno a inizio settembre dello scorso anno. Dopo il matrimonio civile nel municipio di Brooklyn è iniziato il Grand Tour. Prima tappa: l'Italia, per il matrimonio religioso in Toscana, regione d'origine della sposa e amata dallo sposo. Da lì, la coppia è volata sull'isola greca di Lipsi, per dieci giorni di relax. Poi è iniziata l'avventura di un viaggio che, partendo da Mosca, è proseguito con il treno Trans-Mongolia per quattro giorni tra le terre più remote del mondo. Poi, ecco la Siberia con il lago Bajkal e un altro treno con direzione Mongolia, scoperta cavalcando cammelli e cavalli e dormendo nelle yurte, le tradizionali tende dei nomadi. Zaino in spalla e altri binari con meta la Cina. Un soggiorno in Asia proseguito con due settimane in Giappone, a bordo dei lussuosi Shinkansen, treni futuristici ad altissima velocità. E dal Sol Levante è iniziato il ritorno, con tappa in California per rientrare a New York in tre. Sì, perché la storia d'amore di Olivia e Carmine prosegue con una baby in arrivo.

Il ristorante più romantico in cui avete cenato?
Carmine: Il vagone ristorante del treno transiberiano. Sembrava di essere in un vecchio carrozzone circense, mentre il mondo scorreva sotto i piedi e i raggi del sole al tramonto illuminavano la campagna russa.
Olivia: Il ristorante Figaro di Irkutsk, in Russia. Sofisticato, intimo e, per di più, nel centro della cittadina siberiana: lo chef stellato Francesco Torelli ha soddisfatto la nostra voglia di cibo italiano con piatti di pasta superbi.

Il piatto più strano che avete provato?
Carmine: La bevanda nazionale mongola, il latte fermentato. La gradazione alcolica è simile a quella della birra ma, a dirla tutta, è acido e davvero poco gradevole. Meglio la birra!
Olivia: La carne di montone stufata. L'abbiamo provata in Mongolia, in una trattoria spartana in un paesino in mezzo al nulla. Il sapore era forte, decisamente troppo per i nostri gusti.

Il piatto che vi è piaciuto di più, tanto da cucinarlo ancora a NY dopo essere tornati?
Olivia e Carmine: Il ramen giapponese. I noodle al dente si tuffano in un brodo di maiale insaporito con fettine di carne, erba cipollina, salsa di soia e spezie. Noi ne abbiamo elaborato una versione light, per cui utilizziamo brodo di miso, verdure e udon (noodle più spessi), che preferiamo ai soba (noodle più fini).

Il piatto americano che più vi è mancato?
Carmine: Potrei dire il concetto di dinner in sé, cioè di cibo consumato in maniera easy, ma in realtà le delizie orientali non mi hanno fatto rimpiangere molto il cibo occidentale.
Olivia: Il caro, vecchio cheeseburger, rigorosamente a cottura media, con pomodori, insalata, cipolla e formaggio cheddar, accompagnato da patatine. Appena atterrati a Los Angeles ce ne siamo mangiati uno gigantesco!

I vostri souvenir gastronomici?
Carmine: Le stazioni ferroviarie dell'Asia settentrionale sono state i nostri shopping corner. Abbiamo acquistato miele mongolo e frutti di bosco buonissimi da vecchiette che vendevano i loro prodotti lungo i binari.
Olivia: Viaggiare con uno zaino ci ha costretti ad acquisti leggeri e poco ingombranti. Non abbiamo però rinunciato, a Tokyo, a una scatola di ramen e, a Pechino, a fiori di gelsomino per un delizioso tè cinese che ci scalda d'inverno.

Il momento più emozionante del viaggio?
Olivia e Carmine: Quando il treno è entrato nella stazione centrale di Pechino. Una volta scesi, ci siamo trovati immersi in una moltitudine infinita di persone: eravamo arrivati via terra dall'Europa! Ma l'emozione ci ha colpito anche quando abbiamo compiuto l'ingresso in Cina: le guardie al confine cantavano l'inno nazionale e i megafoni annunciavano l'arrivo nella Repubblica Popolare.

Brodo con verdure e spaghettoni giapponesi

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
600 g udon (grossi spaghetti di frumento giapponesi)
130 g tapioca
100 g carote pulite
80 g fagiolini puliti
80 g foglie di verza pulita
80 g miso di riso
30 g albume
2 cipollotti - peperoncino in polvere
salsa di soia - pepe bianco - sale
olio di arachide

Mescolate la tapioca con l'albume e 50-60 g di acqua freddissima, un pizzico di sale e di pepe: otterrete un composto fluido e colloso; incorporatevi un cipollotto tagliato a rondelle sottili. Scaldate 1 litro di olio di arachide in una casseruola fino a 170-175 °C; prelevate un cucchiaio di pastella e lasciatela colare a filo nell'olio formando delle spirali; mescolate la pastella ogni volta che la prelevate, poiché tende a separarsi. Scolate le matassine di pastella fritta su carta da cucina.
Tagliate le verdure: le carote a rondelle oblique sottili, la verza a striscioline sottili, i fagiolini e i cipollotti a rocchetti obliqui.
Portate a bollore 1 litro di acqua, tuffatevi gli udon, dopo 2' unite le verdure eccetto un cipollotto, cuocete per 1' dalla ripresa del bollore, spegnete e aggiungete il miso, stemperandolo bene. Insaporite con peperoncino e salsa di soia a piacere.
Servite la minestra completandola con il cipollotto crudo e le matassine fritte, salate all'ultimo momento.

Mousse al gelsomino con salsa di fagioli rossi e mandorle

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 8 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
350 g panna fresca
235 g pasta di fagioli rossi al tè matcha
150 g cioccolato bianco
tè al gelsomino
mandorle con la pelle
croccante di sesamo

Spezzettate il cioccolato bianco e fondetelo a bagnomaria. Toglietelo dal fuoco.
Portate a bollore 120 g di panna, spegnete, unite 8-9 g di tè al gelsomino e lasciate in infusione per 5'; passate la panna al setaccio, pesatela e, se occorre, unite altra panna fresca per raggiungere 100 g. Se serve, scaldate di nuovo tutto.
Versate sul cioccolato a 2-3 riprese, mescolando energicamente con una spatola per amalgamare bene; incorporate infine il resto della panna, mescolate e mettete in frigo per 8 ore.
Montate il composto con le fruste a immersione fino a ottenere una mousse soda (attenzione però a non montare troppo).
Preparate un tè al gelsomino con 150 g di acqua e 5 g di foglie lasciando in infusione per 5'. Versatelo, filtrando, sulla pasta di fagioli spezzettata e frullate tutto con il mixer a immersione ottenendo una salsa liscia.
Modellate la mousse in piccole quenelle e servitele sulla salsa, completando con mandorle tagliate a filetti e croccante di sesamo spezzettato.
La signora Olga dice che la pasta di fagioli rossi al tè matcha (sugimotoya yokan matcha) si trova in vendita nei negozi di specialità giapponesi o orientali.

Il viaggio di Olivia e Carmine è uno spunto per chi vuole una luna di miele alternativa, che trasforma il viaggio in un'occasione di confronto con il mondo, con le persone e con le loro tradizioni culinarie. Un tour on the road per riscoprire anche il gusto dell'improvvisazione, dove gli imprevisti si trasformano in esperienze indimenticabili. E test insuperabili per una vita a due!

Stampe fotografiche *Carmine Savarese, Olivia Lentucci, Kelly Guenther.*

Come in trattoria

Piatti fumanti e pane casareccio, vino sfuso e un'allegra compagnia. Ecco come ricreare in casa la stessa atmosfera semplice e festosa, cucinando le buone ricette della tradizione. Da servire su tovaglie rigorosamente a quadretti.

Ricette *Davide Negri* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Mondeghili

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 6 persone
540 g bianco costato lessato
160 g latte
120 g mortadella
90 g pane raffermo
50 g grana grattugiato
40 g burro
40 g burro chiarificato
4 uova - pangrattato
sale - pepe - prezzemolo - farina

Ammollate il pane nel latte per 15-20'; intanto tagliate a pezzetti il bianco costato e tritatelo nel tritacarne insieme alla mortadella. Mescolate la carne macinata con 2 uova, il grana grattugiato, sale, una macinata di pepe e un ciuffo di prezzemolo tritato. Amalgamate all'impasto anche il pane ammollato.
Modellate il composto formando una ventina di polpette leggermente schiacciate da circa 50 g l'una.
Infarinate le polpette, passatele in 2 uova battute, quindi nel pangrattato.
Friggetele in padella nel burro chiarificato, girandole sui due lati; aggiungete il burro normale durante la cottura.
Servite a piacere con un pizzico di sale.
La signora Olga dice che i mondeghili sono un tipico piatto milanese e si preparano, per tradizione, con lesso di manzo avanzato: una vera e propria ricetta di recupero. Il termine, di solito usato al plurale, significa letteralmente polpette ed è un segno della dominazione spagnola a Milano: deriva infatti dalla parola *albondiga* (polpetta in spagnolo), diventata poi *albondeghito*, quindi *mondeghilo* e assorbito così nel "dialetto" cittadino.

Trippa con fagioli e pecorino

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore più 12 ore di ammollo*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g trippa (foiolo) pulita
140 g fagioli cannellini secchi
50 g carota
50 g sedano
50 g cipolla
alloro - rosmarino - peperoncino
concentrato di pomodoro - pecorino
brodo di carne
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Ammollate i fagioli in acqua per 12 ore, sciacquateli e scolateli, poi, partendo da acqua fredda, fateli sobbollire per 45' circa.
Tagliate sedano, carota e cipolla in dadini di 2 mm (brunoise) e rosolateli in una casseruola con 3 cucchiai di olio, una foglia di alloro e mezzo peperoncino a rondelle. Dopo 2' unite la trippa, insaporitela bene nel soffritto, salate e pepate.
Unite un cucchiaio di concentrato di pomodoro, coprite con brodo di carne e cuocete con il coperchio per 45'.
Aggiungete quindi i fagioli e un rametto di rosmarino e cuocete ancora per 1 ora.
Spegnete e servite con pecorino grattugiato, olio extravergine e pepe.

La signora Olga dice che il foiolo, chiamato anche centopelli, millefogli o libro per via della sua struttura composta di molte lamine sovrapposte, corrisponde all'omaso, uno degli stomaci dei ruminanti. Tecnicamente con il termine trippa si comprendono solo il rumine e il reticolo; tuttavia spesso si include nella definizione anche l'omaso, che è la parte dal sapore più fine e delicato. Si trova in macelleria, già pulito e prelessato. Se non lo trovate, potete sostituirlo con altri tipi di trippa a piacere.

Ravioli con sugo di arrosto

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore e 40'*

Ingredienti per 8 persone
830 g reale di vitello
300 g farina 00
160 g cipolla
150 g semola di grano duro rimacinata
150 g carota
150 g vino bianco secco
50 g sedano
6 uova - pane raffermo - aglio
brodo di carne - grana grattugiato - alloro
timo - burro - rosmarino - salvia
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Impastate la farina e la semola con 5 uova, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale; lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo e lasciatelo riposare coperto per 30'.
Legate il reale a mo' di arrosto per mantenerlo in forma, conditelo con olio, sale e pepe e infornatelo in una pirofila a 180 °C per circa 1 ora e 30'.
Tagliate a pezzetti sedano, carota e cipolla e uniteli all'arrosto a metà cottura, insieme al vino bianco, uno spicchio di aglio schiacciato e un mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia e timo). Girate l'arrosto e bagnate, se serve, con un mestolo di brodo.
Sfornate l'arrosto, eliminate l'aglio e gli aromi. Recuperate le verdure e mettetele in un recipiente con metà del sugo di cottura. Unitevi 45 g di pane, l'arrosto tagliato a pezzetti e tritate tutto nel tritacarne. Impastate con un uovo, 50 g di grana, aggiustate di sale e pepate (ripieno).
Riducete il sugo di arrosto rimasto in una pentolina per circa 30', finché non ne rimane una decina di cucchiaiate circa.
Stendete la pasta, poca per volta, in sfoglie molto sottili; tagliatele in strisce alte 7 cm, spennellatele con un po' di acqua, poi disponetevi il ripieno in piccole noci, con una tasca da pasticciere. Richiudete la striscia a metà, schiacciate intorno al ripieno, poi ritagliate i ravioli con una rotella dentellata. Ne dovrete ottenere almeno 120, reimpastando via via i ritagli di pasta con il panetto di pasta.
Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 2', conditeli in una padella con 40 g di burro fuso e grana grattugiato e completate con il sugo di arrosto.
La signora Olga dice che vi avanzerà un po' di ripieno: potete congelarlo per un utilizzo futuro o farne polpettine il giorno dopo. Per portarvi avanti potete cuocere l'arrosto il giorno prima, in modo da averlo pronto per quando preparate i ravioli.

Ribollita di cavolo nero

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 45' più 12 ore di ammollo*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
700 g cavolo nero
500 g erbette (bietole)
310 g fagioli cannellini secchi
150 g verza
150 g verdure aromatiche (50 g carota, 50 g sedano, 50 g cipolla)
pane casareccio - brodo vegetale
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Ammollate i fagioli in acqua per 12 ore, sciacquateli, scolateli e lessateli (partite da acqua fredda) facendoli sobbollire per 45'.
Tagliate in minuscoli dadini sedano, carota e cipolla; pulite le erbette dividendo le foglie dai gambi, poi tagliate entrambi finemente. Pulite il cavolo nero e la verza e tagliateli a striscioline.
Mettete in una pentola di coccio 3-4 cucchiai di olio, sedano, carota e cipolla e i gambi delle erbette; rosolate tutto insieme per 10', finché le verdure non si ammorbidiscono, quindi unite le foglie delle erbette, il cavolo e la verza; fatele insaporire bene nel soffritto per 10', poi coprite con il brodo e cuocete con il coperchio per 15-20'. Aggiungete 4 mestoli dell'acqua di cottura dei fagioli, ricca di amidi, per legare un po' la zuppa.
Frullate un terzo delle verdure in cottura insieme a metà dei fagioli, poi rimettete la crema ottenuta nella pentola di coccio, insieme con i fagioli rimasti.
Aggiustate di sale e cuocete ancora per 40', spegnete e servite la ribollita in cocotte di coccio con 2 fette di pane casareccio ciascuna, bene inzuppate, completando con un filo di olio crudo e pepe.
La signora Olga dice che la ribollita, tipica zuppa toscana, deve il suo nome all'usanza contadina di ribollire la zuppa avanzata del giorno prima: un altro piatto di recupero della nostra tradizione.

Guancia di vitello brasata al vino rosso

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,1 kg 4 guance di vitello
300 g vino rosso
250 g carote
200 g cipolla
100 g sedano
20 g funghi porcini secchi
salvia - rosmarino - alloro
brodo di carne
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite le guance di vitello privandole del grasso in eccesso; salatele, pepatele e rosolatele in una padella caldissima con un filo di olio per 1' per lato.
Ammollate i funghi in acqua tiepida. Intanto tagliate a cubetti sedano, carote e cipolla e metteteli in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio; rosolateli per 4-5', finché non si saranno ammorbiditi, poi unite le guance e insaporitele per 2'.
Bagnate con il vino, lasciate evaporare la parte alcolica, aggiungete i funghi con la loro acqua filtrata, brodo (dovrà coprire completamente la carne) e un mazzetto di salvia, rosmarino e alloro. Chiudete con il coperchio e cuocete a fuoco basso per 2 ore e 30', controllando che la carne sia sempre molto umida, e aggiungendo brodo, se dovesse asciugarsi troppo.
Servite le guance con il loro sugo, accompagnandole a piacere con patate arrosto o purè.

Il menu è deciso: mondeghili per tutti, ravioli o ribollita come primo piatto. Chi lo salta può partire dalla trippa o passare alla morbidissima guancia. Come dolce si può scegliere tra due bontà al cioccolato, una torta oppure un cremoso budino. Caffè e ammazzacaffè per finire.

Torta di pane e cioccolato

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 15'*
Vegetariana

Ingredienti per 8-10 persone
190 g zucchero
125 g latte
125 g panna fresca
125 g cioccolato fondente
125 g burro
125 g pangrattato
6 tuorli
2 albumi
vaniglia - zucchero a velo

Scaldate la panna con il latte e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo; battete 4 tuorli con 65 g di zucchero, versatevi sopra la panna calda filtrata, riportate sul fuoco e cuocete mescolando fino a 85 °C, spegnete e lasciate raffreddare (crema inglese).
Battete 2 tuorli con 65 g di zucchero, quindi unitevi il pangrattato; aggiungete anche il cioccolato, fuso a bagnomaria insieme al burro, e amalgamate.
Montate a neve gli albumi con 60 g di zucchero. Incorporatevi delicatamente il composto di pangrattato e cioccolato.
Versate il composto in una tortiera bassa (ø 23 cm) coperta con carta da forno e infornate a 180 °C per 30-35'.
Servite la torta spolverizzata con zucchero a velo, accompagnandola con la crema.

Budino agli amaretti

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
500 g latte
200 g zucchero
60 g pane raffermo
40 g amaretti secchi
40 g cacao amaro
2 uova
2 tuorli
vaniglia - limone

Riducete in polvere il pane e gli amaretti nel robot da cucina.
Battete in una bacinella le uova e i tuorli con 100 g di zucchero, il cacao, la polvere di pane e amaretti, i semi di mezzo baccello di vaniglia, quindi aggiungete il latte (composto).
Sciogliete in un pentolino 100 g di zucchero con il succo di mezzo limone finché non si colorisce (caramello).
Versate il caramello in 12 stampini da crème caramel, riempiteli con il composto al cacao, disponeteli in una teglia dai bordi alti, sopra un foglio di carta da cucina. Riempite con acqua calda in modo che gli stampini risultino immersi per 2/3 (bagnomaria); infornate a 150 °C per 45' circa.
Sfornateli, toglieteli dal bagnomaria e lasciateli raffreddare completamente prima di sformarli. Serviteli, se volete, con ciuffi di panna montata.
La signora Olga dice che questa ricetta è una rielaborazione del bonet, il tipico budino di cioccolato piemontese. Bonet significa cappello: probabilmente dalla forma dello stampo troncoconico nel quale si usava cuocerlo.

Il baccalà

Ricette *Fabio Zago* Testi *Angela Odone*
Fotografie *Alessandro Guerani* Styling *Cecilia Carmana*
Illustrazioni *Silvia Gherra*

Quante ricette di baccalà conoscete? In Portogallo si dice che una futura sposa deve saperlo cucinare in decine di modi diversi... Noi ve ne proponiamo sei, con questo pesce che ha sfamato tutti i grandi navigatori della storia. Un po' ispirate alla tradizione e un po' frutto dell'estro dello chef. Tutte da provare.

Frittata al forno di cipolle e baccalà

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
200 g baccalà dissalato privato della pelle e delle lische
6 uova
2 grosse cipolle
1 peperoncino piccante
coriandolo fresco
pangrattato
peperoncino fresco
burro - zucchero
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate a quadratini le cipolle e rosolatele in padella sul fuoco medio per 10' con 2 cucchiai di olio, una noce di burro, un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero: dovranno diventare morbide e dorate. Spegnete e lasciate intiepidire.
Riducete il baccalà in striscioline sottili, asciugatele molto bene e rosolatele in una padella rovente velata di olio per un paio di minuti. Aggiustate di sale, se serve.
Tritate un ciuffo di foglie di coriandolo (potete sostituirlo con il prezzemolo). Riducete a filetti sottili il peperoncino.
Battete le uova con 2 cucchiai di latte a piacere e un pizzico di sale, poi mescolatele con la cipolla e il baccalà rosolati, il coriandolo tritato e il peperoncino a filetti (composto).
Imburrate generosamente uno stampo quadrato (lato 22 cm, h 4 cm), spolverizzatelo di pangrattato, distribuitevi il composto e infornate a 200 °C per 20' circa. Sfornate la frittata e servitela accompagnandola a piacere con cipolle rosolate.
La signora Olga dice che questa frittata, tagliata a tocchetti, diventa un ottimo stuzzichino per l'aperitivo (le dosi basteranno per 8 persone).

Crocchette di baccalà e puntarelle alla bottarga

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 50 pezzi circa
400 g baccalà dissalato privato della pelle e delle lische
400 g puntarelle pulite
150 g patata lessata
2 uova
1 spicchio di aglio
pangrattato - farina
bottarga grattugiata
limone - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Cuocete il baccalà a tocchetti in una casseruola velata di olio extravergine con uno spicchio di aglio con la buccia per 2-3' sulla fiamma al massimo.
Amalgamate la patata schiacciata con il baccalà, un uovo, la scorza grattugiata di un limone, un cucchiaino di bottarga, 40 g di pangrattato, pepe e sale, se serve. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 30' in modo che il composto si compatti.
Lavate le puntarelle, tagliatele nel senso della lunghezza e conditele con olio extravergine, una grattugiata di scorza di limone, un cucchiaino di bottarga grattugiata e sale, se serve.
Modellate il composto in piccole crocchette cilindriche. Passatele nella farina, poi in un uovo battuto, infine nel pangrattato.
Friggete le crocchette in abbondante olio di arachide bollente per un paio di minuti: dovranno essere dorate e croccanti. Scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale, se serve.
Servite subito le crocchette di baccalà con l'insalata di puntarelle.

"Brandade"

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 6 persone
500 g baccalà dissalato privato della pelle e delle lische
100 g latte
6 fette di pane casareccio
1 scalogno
cerfoglio - vino Prosecco
olio extravergine di oliva - sale

Tritate molto finemente lo scalogno.
Rosolate lo scalogno in padella con un cucchiaio di olio (a piacere unite anche un filetto di acciuga sott'olio) con il baccalà a tocchetti; dopo 1' bagnate con mezzo bicchiere di Prosecco, lasciate evaporare la parte alcolica, quindi unite il latte e dopo 3' spegnete.
Raccogliete tutto nel bicchiere del frullatore e frullate unendo a filo 80 g di olio e correggendo di sale alla fine. Dovrete ottenere un composto montato ("brandade").
Tostate le fette di pane in padella con un filo di olio per un paio di minuti.
Servite la "brandade" di baccalà con il pane tostato e decorate con foglioline di cerfoglio.
La signora Olga dice che, se servite questo piatto come secondo, le dosi saranno sufficienti per 4 persone.

Ravioli di baccalà con crema di broccoli

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 4 persone
400 g cimette di broccolo romanesco
300 g baccalà dissalato privato della pelle e delle lische
220 g semola di grano duro rimacinata
20 g guanciale a filetti sottili
20 g pane casareccio
filetti di acciuga sott'olio - aglio
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Impastate la semola con 100 g di acqua tiepida e un pizzico di sale, raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare per 1 ora.
Lessate le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 5-6'. Scolatele e ripassatele in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, un paio di filetti di acciuga sott'olio e un pizzico di peperoncino in polvere (dosatelo secondo il vostro gusto). Eliminate l'aglio e frullate in crema.
Tagliate il baccalà in piccoli tocchetti e asciugatelo bene con la carta da cucina.
Tritate molto finemente il pane e il guanciale con il coltello, poi rosolateli in una padella rovente senza grassi per 2-3'. Raccogliete tutto in una ciotola e amalgamate con il baccalà a tocchetti, pepate e aggiustate di sale, se serve (farcia).
Stendete la pasta in nastri molto sottili e confezionate i ravioli disponendo una noce di farcia sulla sfoglia e coprendo con un altro nastro. Premete bene intorno alla farcia in modo che non rimangano bolle di aria all'interno e ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta dentellata.
Lessateli in abbondante acqua bollente salata per 5-6'.
Scolateli e conditeli con un filo di olio e la crema di broccoli.
Servite subito completando a piacere con peperoncino in polvere.

Patate rosse ripiene

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore*

Ingredienti per 4 persone
800 g 4 patate rosse
150 g baccalà dissalato privato della pelle e delle lische
50 g salsiccia piccante
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

Lavate le patate con la buccia, asciugatele e avvolgetele singolarmente in un foglio di alluminio.
Distribuite su una placca da forno uno strato di sale grosso e accomodatevi le patate.
Infornatele a 150 °C per 1 ora e 20'.
Sfornate le patate, eliminate il foglio di alluminio, lasciatele intiepidire, private le patate della calotta superiore e scavatele con cura. Mescolate la metà della polpa ottenuta con il baccalà tritato, sale se serve, 50 g di salsiccia piccante tagliata in una dadolata di dimensioni piccolissime.
Riempite le patate scavate, spolverizzate di pangrattato, ungete con un filo di olio e infornate a 200 °C per il tempo necessario a che si formi una crosticina dorata in superficie (ci vorranno circa 10').
Sfornate e servite subito.

Ciotola di ceramica nella foto della frittata, piatto delle puntarelle e ciotolina con il sale *Caterina von Weiss*, piatti in pietra da *Roberto Villasco*. Piano in marmo e bacinella in ceramica usata per dissalare *Madame Gioia Home*.

Cannoli al baccalà su gallette di cannellini

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*

Ingredienti per 4 persone
250 g fagioli cannellini lessati
200 g cuore di filetto di baccalà dissalato senza lische
40 g pangrattato
2 tuorli sodi
1 uovo - 1 peperone rosso
capperi dissalati
aglio sott'olio - cipolla
filetti di acciuga sott'olio
vino bianco secco - alloro
prezzemolo - rosmarino - sale
pepe - olio extravergine di oliva

Infornate il peperone su una placca foderata di carta da forno a 240 °C, ventilato, per 15'. Giratelo almeno una volta.
Sfornate il peperone e mettetelo in un sacchetto o in una ciotola sigillata per farlo intiepidire; spellatelo, privatelo dei semi e dei filamenti e ricavate 4 falde regolari.
Portate a ebollizione 1 litro di acqua profumata con mezzo bicchiere di vino bianco, un paio di gambi di prezzemolo, 2 foglie di alloro, un pizzico di sale e una manciata di grani di pepe. Immergetevi il baccalà a tocchi e lessateli per 3-4' da quando riprende il bollore. Scolateli e frullateli con i tuorli sodi, 8-10 capperi, 2-3 filetti di acciuga (dosateli secondo il vostro gusto), 2 spicchi di aglio sott'olio, una macinata di pepe, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale, se serve (farcia).
Distribuite la farcia sulle quattro falde di peperone e arrotolate a mo' di cannolo. Tenete i cannoli in caldo nel forno a 100 °C.
Tritate finemente mezza cipolla e rosolatela in una padella velata di olio per 2-3'.
Frullate i cannellini con l'uovo, sale, pepe, un ciuffo di rosmarino tritato, la cipolla rosolata e 40 g di pangrattato per addensare. Formate 4 gallette spesse 1 cm.
Rosolatele in una padella con poco olio per 1' per lato.
Accomodate le gallette nel piatto e completate con il cannolo farcito.
La signora Olga dice che l'aglio sott'olio è più delicato dell'aglio fresco, tanto che molti lo consumano come stuzzichino. Si acquista anche già pronto in vasetti.

"'O BACCALÀ PURE PESCE È."

Volete scoprire altre ricette? Partecipate ai nostri corsi "A tutto baccalà". *scuolacucina italiana.it*

Dissalare
le mosse giuste

1

Normalmente il baccalà viene venduto aperto a libro, coperto di sale, con la lisca, la pelle e la coda: avrà quindi la forma di un grosso triangolo. Quando lo acquistate controllate che non sia troppo piccolo (deve essere lungo almeno 40 cm) o troppo sottile (3 cm di spessore). Il colore dovrà essere bianco senza macchie, che sono sintomo di cattiva conservazione o di una pulizia iniziale poco accurata. La prima cosa da fare è togliere il sale incrostato usando una spazzola e sciacquando il baccalà sotto l'acqua corrente. Poi eliminate la coda e tagliatelo lungo la linea della lisca centrale ottenendo i filetti.

2

Immergete i filetti in una bacinella capace (di plastica o di un altro materiale che il sale non corroda) e copriteli di acqua. Cambiate l'acqua subito, per non meno di un paio di volte, poi lasciate i filetti immersi sotto un filo continuo di acqua per almeno 48 ore. Potete prolungare la durata dell'ammollo, ma non ridurla perché al di sotto di questo tempo la polpa non sarà perfettamente dissalata. Alcuni consigliano genericamente di lasciarlo a bagno per sei giorni, se intero, per quattro se a pezzi. Per non lasciare scorrere l'acqua per così tanto tempo potete mettere in ammollo il baccalà in tocchi di medie dimensioni per 48 ore in frigo o in un luogo fresco cambiando l'acqua della bacinella 4 volte al giorno.
Ricordatevi che l'acqua scioglie il sale e reidrata la polpa gonfiando le fibre a partire dall'esterno verso l'interno.

3

Sgocciolate i filetti e asciugateli. Controllate che non ci siano lische nella polpa: passate una mano sul filetto ed eventualmente estraetele con una pinzetta. L'unico modo per essere sicuri che il baccalà sia dissalato al punto giusto è assaggiarne un tocchetto: scavate un po' nella polpa vicino a dove si trovava la lisca centrale, in modo da andare in profondità. Se vi sembra privo di sapore vuol dire che l'operazione è andata a buon fine. Non temete che risulti insipido, perché tutte le cotture faranno risaltare il sale rimasto nelle fibre.

4

Secondo il tipo di cottura che farete, potete scegliere se eliminare la pelle o conservarla. Per eliminarla dovete inserire la lama del coltello di piatto tra la pelle e la polpa. Afferrate con la mano libera la pelle in modo da tenerla ben tirata mentre procedete con il taglio. Poi asciugate ancora la polpa e cucinate subito il pesce con la ricetta che avete scelto. Alcuni suggeriscono di conservare la pelle per due motivi: mantiene la polpa più compatta evitando che i tocchi si sfaldino durante la cottura e aiuta a legare il sugo. Il baccalà si trova in vendita anche già dissalato e bagnato. Controllate però sempre che la polpa non sia troppo salata, potrebbe essere necessario un breve ammollo aggiuntivo.

1

2

Il merluzzo fa il suo giro

Vi siete mai chiesti perché ai Caraibi sono golosi di acras de morue (frittelle di baccalà) e sulle coste africane si cucina un ottimo baccalà alla menta?

Origini vichinghe

Tutto ha inizio nelle acque ghiacciate e profonde del Mare del Nord, del Baltico e dell'Atlantico occidentale. Là dove i banchi di merluzzi vivono più numerosi. Lo sapevano bene già i Vichinghi di Erik il Rosso che, grazie ai pesci essiccati all'aria gelida, potevano prolungare le loro rotte esplorative. Talmente a lungo da riuscire a toccare le coste della Groenlandia e del Labrador ben prima dell'anno Mille. Le tracce dei loro passaggi sono documentate quasi più dalle ricette a base di merluzzo che si trovano scavando nella storia culinaria di quei luoghi, che da altre prove certe.

Il mistero dei cacciatori di balene

Aleggia invece un'aura di mistero intorno ai traffici dei commercianti-navigatori baschi: cacciando balene, avevano scoperto che c'era un pesce la cui carne si conservava molto meglio di quella dei cetacei. In più, avevano a disposizione un ingrediente preziosissimo: il sale. È così che oltre a essiccarlo si cominciò anche a conservare il merluzzo sotto sale.

L'epoca degli esploratori

Dopo le navigazioni basche fu il turno di quelle francesi, inglesi, spagnole, portoghesi alla scoperta di nuove terre: il merluzzo salato o essiccato continuò a essere cibo da naviganti toccando ora questa costa ora quell'altra. Nel 1602 Bartolomeo Gosnold battezzò il promontorio più estremo del New England "Cape Cod", cioè Capo Merluzzo, perché le sue acque erano talmente ricche di questo pesce da sembrarne quasi "infestate". Ed era così importante, che gli abitanti di queste zone lo considerarono un portafortuna e gli tributarono tutti gli onori del caso: impresso sulle monete, sui francobolli con la scritta "staple of Massachusetts", cioè prodotto principale del paese, disegnato sulle insegne dei negozi e appeso al soffitto del municipio di Boston.

Non solo gloria per il merluzzo

Gli schiavi delle piantagioni delle isole caraibiche, che avevano bisogno di energia per lavorare nelle piantagioni di canna da zucchero, venivano nutriti con merluzzo salato, assai più proteico della carne di bue salata di provenienza britannica. Ecco spiegato perché tra i piatti tradizionali caraibici e dell'Africa occidentale si trovano ricette con merluzzo, cosa apparentemente strana.

Come arrivò in Italia?

Fu grazie a un evento fortuito. Nel 1431 un veneziano, Pietro Querini, naufragò alle isole Lofoten in Norvegia: ebbe così modo di osservare la pesca del merluzzo e le tecniche di conservazione e al suo ritorno in patria portò il prezioso pesce. Il successo fu immediato in tutta la penisola a partire dalle località di mare - Venezia, Genova, Napoli o la Sicilia - per poi spostarsi anche nelle regioni interne. Fu un vero colpo di fortuna perché le isole Lofoten sono proprio il punto di arrivo delle migrazioni di tutti i merluzzi. Qui depongono le uova e da qui ripartono, spinti dalla corrente, verso il Mare di Barents dove resteranno per circa 7 anni fino alla nuova migrazione per deporre le uova. Dal naufragio nulla è cambiato nelle tecniche di essiccazione o di salagione, neanche la tradizione che vuole che siano i bambini a dare il via alla battuta di pesca!

Merluzzo
Gadus morhua
Classificato da Linneo nel 1758, è un pesce osseo dal corpo allungato di colore grigiastro con macchie gialline sul dorso e chiaro sul ventre. Può superare il metro di lunghezza e i 40 kg di peso. Ha un caratteristico barbiglio chiaro sotto la bocca.

Baccalà
È il merluzzo privato della testa e perfettamente eviscerato, aperto a libro e messo sotto sale per tre settimane. Dopo essere stato reidratato riacquista circa il 50-60% del suo peso.

Stoccafisso
Si ottiene dal merluzzo decapitato ed eviscerato. Viene messo a essiccare appeso su tralicci di legno all'aria fredda, da marzo a giugno, fino a quando non diventa duro come il legno. Dopo essere stato reidratato torna quasi alle dimensioni originali raddoppiando di volume.

Purè di patate
1 base classica per 4 nuove ricette

A cura di *Walter Pedrazzi* Testi *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Purè di patate

Che cosa serve
500 g patate
60 g latte
40 g burro
sale - noce moscata e grana (facoltativi)

Ricetta base
Per preparare un buon purè è fondamentale la scelta delle patate: devono essere "vecchie" (non usate quelle novelle che darebbero un purè colloso) e di pasta farinosa. Una volta cotte, queste patate risultano tenere e di grana grossolana, a differenza di quelle da insalata, che sono più "cerose". Con le dosi suggerite si prepara un purè da servire come contorno per circa 6 persone.
Lessate le patate, partendo da acqua fredda, per 40' circa dal levarsi del bollore: saranno cotte quando, infilando un coltello, lo estrarrete facilmente.
Pelatele ancora calde e schiacciatele subito. Mettetele in una pentola, aggiungete il latte caldo, il burro, un pizzico di sale e, a piacere, noce moscata e poco grana grattugiato. Per variare la consistenza del purè aumentate o diminuite la dose di latte. Se vi piace ricco, sostituite una parte di latte con panna fresca.
Mescolate sul fuoco fino a ottenere una crema soffice e sgranata, non collosa.

Strumenti
Esistono due tipi di schiacciapatate, uno a "L" e uno, più pratico e veloce, a leva, con disco forato. Non usate il passaverdure perché le patate si raffredderebbero e otterreste un purè colloso. La frusta è importante per rendere soffice il purè, incorporando aria.

Lessare
Secondo il metodo classico le patate si cuociono in acqua per circa 40': mettetele in pentola con acqua fredda e fatele bollire con la buccia per evitare che assorbano troppa acqua; non serve salarla perché, con la buccia, non lo assorbirebbero. Si possono lessare anche a vapore: dato che non sono immerse in acqua, conviene pelarle e tagliarle a pezzi regolari, per una cottura più veloce e uniforme (circa 20'). Infine, in pentola a pressione: pelate le patate e tagliatele a pezzetti; mettetele nella pentola con 2 dita di acqua senza sale e cuocetele per 12' dal fischio.

Conservare e riciclare
Potete conservare il purè che avanza in frigo per 3 giorni al massimo. Nel riutilizzarlo, trasformatelo perché sarà più buono: con tuorli e grana grattugiato otterrete delle crocchette da friggere; aggiunto a carne macinata di manzo ammorbidisce hamburger e polpette (100 g di purè su 300 g di carne); arricchito con prosciutto e formaggio è un ottimo ripieno per ravioli e cannelloni; infornato in uno stampo con uova, prosciutto e formaggio diventa un tortino, da consumare intero o a quadrucci, per aperitivo.

Gratin di ortaggi brasati

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
500 g patate
200 g cimette di broccolo
180 g mezzo porro
80 g scamorza bianca
60 g latte
4 carciofi - 1 gambo di sedano
noce moscata - mandorle a lamelle
prezzemolo - burro
grana grattugiato - brodo vegetale
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate le patate per circa 40', poi pelatele e schiacciatele con uno schiacciapatate; amalgamatele con il latte, 40 g di burro, sale e noce moscata (purè).
Scottate i broccoli in acqua bollente per 5-6', poi scolateli.
Mondate i carciofi e tagliateli a spicchi; tagliate il porro a pezzetti e il sedano a rondelle; rosolate porro e sedano in una padella con 3 cucchiai di olio, aggiungete i carciofi, salate e unite anche i broccoli. Fateli insaporire, quindi completate con un ciuffetto di prezzemolo tritato, un mestolo di brodo, sale, pepe e cuocete coperto per 4-5'.
Imburrate una pirofila e disponetevi le verdure; aggiungete la scamorza a dadini, coprite con il purè, distribuendolo con una tasca da pasticciere con la bocchetta dentellata.
Cospargete il purè con le mandorle a lamelle, grana grattugiato e fiocchetti di burro; infornate a 190 °C per 20-25'.
La signora Olga dice che, se vi piace un sapore più deciso, potete utilizzare la scamorza affumicata al posto di quella bianca.

Crocchette al gorgonzola con salsa all'agro

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
250 g patate
200 g cavolo cappuccio rosso
70 g gorgonzola
70 g cetriolini aromatici
30 g latte
4 fette di pancarré - 2 uova
burro - scalogno - capperi sotto sale
farina - prezzemolo - senape - aceto
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate sottilmente il cavolo cappuccio, salatelo e lasciatelo a spurgare per 1 ora.
Lessate intanto le patate, pelatele e schiacciatele; mescolatele con il latte e 20 g di burro, un pizzico di sale; lasciate raffreddare il purè ottenuto.
Raccogliete nel robot da cucina i cetrioli a pezzetti, uno scalogno a fettine, un cucchiaino di capperi sciacquati dal sale, un ciuffetto di prezzemolo sminuzzato, un cucchiaino di senape, 50 g di olio e 20 g di aceto; frullate tutto e aggiustate di sale, se serve (salsa all'agro).
Incorporate al purè il gorgonzola, mescolando con un cucchiaio. Formate circa 12 quenelle modellando il purè tra 2 cucchiai e infarinatele.
Frullate nel robot da cucina le fette di pancarré. Passate le quenelle nelle uova battute, poi nel pancarré frullato.
Rosolate le quenelle in padella con 3 noci di burro spumeggiante, finché non saranno diventate dorate.
Strizzate il cavolo cappuccio, conditelo con metà della salsa all'agro e servitelo insieme alle quenelle, accompagnando tutto con la salsa rimasta.

Purè morbido con ragù di anatra

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
400 g patate
350 g mezzo petto di anatra
60 g latte
4 scalogni - burro - prezzemolo
alloro - pepe - paprica dolce
noce moscata - vino rosso - sale

Lessate le patate per circa 40', pelatele, schiacciatele, unite il latte e 40 g di burro, sale e noce moscata, ottenendo un purè morbido.
Preparate intanto il ragù: spellate il petto di anatra e tagliate la pelle a pezzettini e la carne in un battuto molto fine, con il coltello.
Rosolate la pelle in una casseruola con 25 g di burro e gli scalogni sbucciati e affettati, una foglia di alloro, un pizzico di paprica e una macinata di pepe, per 4-5'.
Aggiungete il battuto di carne, salate e fate insaporire per 2'; sfumate con un bicchiere di vino rosso e cuocete per altri 5'.
Servite il ragù con il purè, completando con prezzemolo tritato.

Sformatini con gamberi e cavolo cinese

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*

Ingredienti per 6 persone
800 g patate
260 g gamberi
140 g cavolo cinese
60 g burro più un po'
50 g latte
noce moscata - semi di papavero
aneto - pangrattato
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate le patate per 40', pelatele e schiacciatele; unite il latte e il burro, sale e noce moscata ottenendo un purè piuttosto consistente. Lasciatelo intiepidire.
Sgusciate i gamberi e tagliateli a pezzetti.
Tagliate il cavolo cinese a striscioline.
Rosolate i gamberi in padella, con un cucchiaio di olio, per 2', poi aggiungete il cavolo cinese e fatelo appassire per 1'. Spegnete, salate e pepate (ripieno).
Mescolate 3-4 cucchiaiate di pangrattato con 1-2 cucchiai di semi di papavero; imburrate con burro morbido 6 stampini (ø 8 cm, h 5,5 cm) e cospargeteli con il pangrattato al papavero.
Raccogliete il purè in una tasca da pasticciere con un foro largo circa 1 cm; foderate con il purè prima il fondo e poi il bordo degli stampini; riempiteli con il ripieno, cospargeteli con ancora un po' di pangrattato e infornate a 190 °C per 15-20'.
Lasciate intiepidire per 20', poi sformateli senza capovolgerli e serviteli completando con un po' di burro spumeggiante e ciuffetti di aneto.

Pirofila *Easy Life Design*, canovaccio *Teixidors*.

Gratin
di ortaggi brasati

Crocchette al gorgonzola
con salsa all'agro

Purè morbido
con ragù di anatra

Sformatini con gamberi
e cavolo cinese

Lungo weekend a Nova Ponente

San Valentino 2014 anticipa il fine settimana. Regalatevi tre giorni di piaceri, sport e golosità.

Testo *Andrea Forlani* Foto *Adriano Brusaferri* Styling *Candida Zanelli*

Nova Ponente ha paesaggi ovattati, malghe, boschi, distese innevate.

Bianco. Un oceano di bianco e di silenzio che profuma di abete avvolge una camera inondata di una quiete rara. Le pupille, invano, si mettono in cerca di scorci urbani consueti, di albe già viste. No. Questo non è il solito risveglio. I piedi sul parquet, un istante di finestra socchiusa per respirare il panorama del Catinaccio e l'ossigeno sprigionato dai boschi alpini: a Nova Ponente, in Val d'Ega, sulle Dolomiti, fanno 1350 metri da qui al livello del mare. E si sentono tutti.
È ora di vestirsi, il gatto delle nevi attende. Poi i contorni del paesaggio sbiadiscono tra i cristalli ghiacciati sollevati dal cingolato, che punta deciso per una colazione a Ganischgeralm, uno dei più frequentati rifugi del comprensorio sciistico di Obereggen. Cosa scegliere? A costo di essere banali, pane, burro e marmellata... magari uno yogurt. Ma anche speck e formaggio, che come sempre qui hanno un sapore diverso, autentico. E siccome un groviglio di quarantotto chilometri di piste da sci è pronto per essere percorso, perché no invece una calorica kaiserschmarren, tipica e abbondante frittata dolce spezzettata. Nel frattempo, trecento metri più in basso, all'arrivo della cabinovia Predazzo-Gardoné, la macchina per il caffè della Baita Gardoné si è messa in moto in attesa dei primi avventori. Ci si arriva direttamente sugli sci per accoccolarsi, con un cappuccino fumante in mano, sulla terrazza panoramica inondata dai raggi di sole. Poi via sulle piste, sotto le cime del Latemar. Al tramonto, al cospetto di un'enorme fetta di strudel accompagnata da una tazza di fumante cioccolata calda, mappe alla mano, si fanno piani per il giorno dopo. Dubbio amletico: scorpacciata di sci da fondo sui 50 chilometri di tracciati a Nova Ponente-Passo Lavazè o immersione tra paesaggi ovattati, magari a bordo di un paio di ciaspole lungo quattro itinerari di lunghezza variabile - da 5,7 a 9,2 chilometri - tra santuari, malghe, boschi, distese innevate? Il dubbio resta, se ne riparla a cena al ristorante del Ganischgerhof, una delle numerose storie familiari di successo nel mondo dell'ospitalità altoatesina. Una volta si chiamava albergo, oggi è noto con il titolo di Mountain resort & spa, ma la sostanza è la stessa: nel nido della famiglia Pichler si sta che è una meraviglia. Il menu è quello della chef Sylwia Kaminski: nome polacco ma ingredienti locali per una cucina che sintetizza trascorsi in ristoranti stellati in Austria, Germania, Spagna e Italia conditi con un pizzico di follia che, secondo Sylwia, in cucina non dovrebbe mancare mai. Ma basta chiacchiere, invitanti candele bianche sono già accese sui tavoli del ristorante, e noi non ce lo facciamo dire due volte. Ci accomodiamo e... buon San Valentino!

Sopra, da sinistra
La stube e la sauna del Ganischgerhof Mountain resort & spa. Antichi attrezzi per curling, tradizionale gioco su ghiaccio.
A sinistra
Cime dolomitiche piene di suggestione e coperte di neve.

Cosa si può fare
Affrettarsi ai saldi perché quelli invernali a Nova Ponente finiscono proprio nel weekend del 15 febbraio.
Andare al santuario seicentesco della Madonna di Pietralba, a 1500 metri. La vecchia cappella conserva una preziosa raccolta di ex voto.
Visitare Castel Thurn antica sede giudiziaria, attuale municipio e museo in cui sono esposte pale di altare, dipinti e sculture religiose barocche.

I masi, fermata obbligatoria *per chi cerca prodotti tipici.*

La buona notizia è che da queste parti le bontà non mancano: le trovate nella maggior parte dei negozi di alimentari, ma se volete strafare, fermatevi nei masi della Val d'Ega.
A Nova Ponente il Lehrnerhof (*hofkaeserei.it*) è un eden del formaggio: ne trovate di numerose varietà e consistenze, anche al cumino e al peperoncino.
A Collepietra/Steinegg fermatevi al maso Ebenhof della famiglia Lantschner (*ebenhof.com*): deliziosi latticini e uno yogurt che più naturale non si può.
Se invece è di salumi che siete in cerca, l'appuntamento, sempre a Collepietra, è il venerdì dalle 15 alle 20 all'Innerplatzerhof (*innerplatzerhof.com*): speck affumicato con legno di ginepro, uova, patate, primizie…

Sopra
Per chi non scia, Nova Ponente riserva passeggiate fra malghe e boschi.
A sinistra
Una donna in costume con un paio di ciaspole e un piatto di kaiserschmarren.

Saporitissimi gnocchi allo speck: così in Alto Adige si riusa il pane di ieri.

Canederli tirolesi

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 6 persone
250 g pane bianco raffermo
150 g speck Alto Adige Igp
80 g farina più un po'
50 g salame
3 uova
brodo di carne
noce moscata
latte - erba cipollina
prezzemolo - sale

Battete le uova con 250 g di latte. Tagliate il pane a cubetti e unitelo alle uova; aggiungete lo speck e il salame tritati, qualche filo di erba cipollina tagliuzzata, un ciuffetto di prezzemolo tritato, sale e noce moscata. Amalgamate bene tutto e lasciate riposare il composto per 1 ora a temperatura ambiente.
Scaldate circa 1,5 litri di brodo.
Aggiungete la farina al composto mescolando accuratamente. Formate 18 palle (canederli) e infarinatele leggermente.
Tuffate subito i canederli nel brodo fremente e cuoceteli a fuoco basso per 15-20'.
Serviteli accompagnandoli con il brodo di cottura, che risulterà un po' torbido. Se lo preferite limpido, scaldatene di nuovo per servire. Completate i piatti con poca erba cipollina tagliuzzata e qualche filo intero.

Preparazione *Joëlle Néderlants*, fotografia *Riccardo Lettieri*, styling *Beatrice Prada*. Piatto piano *ASA Selection*, piatto fondo *Maxwell&Williams*, tovagliette di feltro *Daff*.

L'amore al tempo degli chef

Coppie unite, in vita e lavoro, dalla passione per la cucina.

di *Cristina Scateni*

Cibo e amore sono da sempre un connubio inseparabile. Dal principio toccava alle donne prendere gli uomini per la gola, ora c'è quasi un'inversione di rotta. Alle donne piace essere corteggiate da uomini che preparano per loro cibi gustosi, tanto più se l'uomo in questione è un maestro della cucina, che crea ricette per professione, uno chef. Degli chef siamo abituati a conoscere da dove arriva la loro ispirazione, come compongono le ricette, chi le ha ispirate, ma non sappiamo molto delle loro storie personali. Ci siamo fatti raccontare da cinque di loro, stellati, come fanno a conciliare il lavoro con l'amore e se per conquistare il partner hanno utilizzato gustose ricette. Nelle storie che vi raccontiamo il cibo è simbolo di vita insieme.

Alfonso e Livia Iaccarino

Lui ha un carattere creativo e burrascoso, lei è delicata e forte. Lui è uno chef e lei una grande donna di sala. Un grande amore nato da quando, adolescenti, rubavano le chiavi dell'albergo della famiglia di lui per chiudersi furtivi in cucina e provare le prime ricette, assaggiare, sperimentare. Nasce così la storia di Alfonso Iaccarino, storico chef del ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, e Livia. Nel 1972 hanno venduto una Giulietta per comprare i piatti del loro ristorante, anni dopo barattato casa con il loro sogno: un ristorante, un'azienda agricola e un boutique hotel. Insieme hanno cambiato il passo alla ristorazione degli anni '80, oggi sono ancora impegnati in progetti e sogni da realizzare. Si legge nel libro *La cucina del cuore*, di Alfonso Iaccarino: "Il fatto che io stia in cucina non significa che un piatto possa vedere la luce e la tavola se non è stato prima approvato dalla mia Musa. Ci completiamo come due emisferi cerebrali che vivono in due corpi diversi. Pensiamo nello stesso modo, siamo ancorati agli stessi valori. Per questo mi piace dire la 'nostra' cucina, espressione ancora più completa da quando i nostri figli, Ernesto per la parte creativa e Mario per la sala, condividono il nostro progetto".

Moreno e Mariella Cedroni

Nel 1990 lei arriva nel ristorante dove lui lavorava come cuoco, le serve un lavoretto per mantenersi agli studi. Lui è un giovane dinamico con tanti sogni, lei è garbata ed elegante. Siamo a Senigallia, la storia è quella di Moreno Cedroni, chef del ristorante Madonnina del Pescatore, e Mariella, sua moglie, madre della loro bellissima figlia e amabile padrona di casa dedita all'accoglienza degli ospiti. Il loro amore nasce tra i fornelli e la sala, passando anche attraverso un tentati-

Sopra
"Sfera", una creazione di Antonino Cannavacciuolo.
Nella pagina accanto
Da sinistra. Alfonso e Livia Iaccarino. Una "Creazione" di Antonia Klugmann. La piacevole atmosfera del ristorante Madonnina del Pescatore.

Foto di Mattia Mionetto, Brambilla Serrani

vo maldestro di Mariella di stupire lo chef invitandolo a cena e preparando un carpaccio di carne che oggi, sorridendo, definiscono "un vero pasticcio". Insieme hanno sperimentato e viaggiato per giungere alla loro idea di luogo perfetto. I progetti si sono moltiplicati, hanno aperto il Clandestino susci bar nella baia di Portonuovo e il chiosco Anikò salumeria di pesce nella piazzetta di Senigallia. Il 2014 si inaugura con un importante anniversario: il ristorante Madonnina del Pescatore festeggia 30 anni.

Antonino e Cinzia Cannavacciuolo
Quando si incontrano, lui è un giovane uomo del Sud, chef di buone speranze, lei proviene dalla famiglia Primatesta, che da sempre lavora nel mondo dell'accoglienza. La loro storia è fatta di coincidenze che girano tutte intorno al luogo che suggella il loro amore, Villa Crespi a Orta San Giulio. Sono Antonino Cannavacciuolo, chef del ristorante Hotel Villa Crespi e volto italiano del programma tv "Cucine da incubo", e Cinzia Primatesta. Si sono incontrati mentre Antonino lavorava nel ristorante l'Approdo, albergo di famiglia della moglie, si sono innamorati. Cannavacciuolo ha continuato a spostarsi per le immancabili esperienze formative all'estero. Poi è tornato da lei: "Villa Crespi è una bella scommessa fatta nel 1999 insieme a mia moglie. E per vincerla si fatica ogni giorno per fortuna a darmi forza ci sono i miei due cuccioli, Elisa di 6 anni e Andrea di 6 mesi, sono la mia adrenalina". Così la loro storia diventa cibo, nelle creazioni dello chef Antonino Cannavacciuolo c'è la sua terra d'origine Vico Equense (Na) combinata splendidamente con i prodotti del Piemonte, terra del suo amore, terra di sua moglie.

Antonia Klugmann e Romano De Feo
Si sono conosciuti nell'enoteca dove lui lavorava, a dire la verità lei era lì con un altro. Due chiacchiere a fine servizio e si erano già trovati. Gli spaghetti con i broccoli che lei gli prepara quando cenano insieme la prima volta diventano il loro piatto. Sono la chef Antonia Klugmann e il maître Romano De Feo, entrambi al Venissa, ristorante della famiglia Bisol sull'isola veneta di Mazzorbo. "Il lavoro è la dimensione in cui siamo noi stessi all'ennesima potenza - ci racconta Antonia Klugmann - io sono chef sempre, fuori e dentro la cucina. Nei miei piatti ci sono io". Condividono gusti, valori, sogni "vorrei ucciderlo alla fine di ogni servizio, poi torniamo a casa e riprendiamo la nostra dimensione". Un'intimità che ritrovano sempre intorno al cibo. Quando si siedono per cenare a casa a mezzanotte, lei cucina una zuppa di verdure o una buona pasta al pomodoro. Intanto fanno nuovi ambiziosi progetti, come il locale l'Argine a Vencò (GO), di prossima apertura in mezzo ai vigneti del Friuli.

Enrico e Francesca Bartolini
Quando si conoscono, lui è un giovane chef avviato che ha girato le cucine di mezzo mondo, lei è in sala. Fanno da sfondo ai primi incontri la primavera profumata dell'Oltrepò Pavese. Una passeggiata, una lunga chiacchierata e capiscono subito che non c'è bisogno d'altro. La storia è quella di Enrico Bartolini, chef del Devero Ristorante a Cavenago di Brianza, e Francesca, la sua compagna. Lui la seduce anche in cucina, le prepara i suoi piatti preferiti: animelle e frattaglie ben cotte, oppure un delicato pesce poco cotto. Il cibo segna le tappe della loro vita insieme. Quando Francesca aspetta il primo bambino e, in preda alle classiche voglie, spedisce Enrico alla ricerca di ingredienti preziosi, "io abbondavo sperando che la voglia le passasse, invece le aumentava". Francesca oggi si dedica alla famiglia, è arrivato anche Giovanni da 9 mesi. Conciliare la vita familiare a un lavoro così impegnativo li costringe a darsi delle regole: quella di mangiare insieme tutte le volte che possono e in ogni caso almeno due volte a settimana è una di queste. "E tutto funziona perché lei ha una grande pazienza - riconosce Enrico - è una grande compagna e una super mamma".

Dove trovarli

Alfonso e Livia Iaccarino
Don Alfonso 1890, c.so Sant'Agata 13, Sant'Agata sui Due Golfi, Napoli. *donalfonso.com*

Moreno e Mariella Cedroni
Madonnina del Pescatore, Lungomare Italia 11, Marzocca di Senigallia (AN). *morenocedroni.it*

Antonino e Cinzia Cannavacciuolo
Hotel Villa Crespi, via Fava 18, Orta S. Giulio (NO). *villacrespi.it*

Antonia Klugmann e Romano De Feo
Venissa, Fondamenta Santa Caterina 3, Isola di Mazzorbo (VE). *venissa.it*

Enrico e Francesca Bartolini
Devero Hotel, largo Kennedy 1, Cavenago di Brianza (MB). *deverohotel.it*

Italiani Cordiali!

Liquori d'altri tempi, che sanno di anice e di rosa.

di *Giuseppe Vaccarini*

Anche il granitico gusto è soggetto alle mode, nonostante tutto. Un fluttuare che notiamo benissimo pensando a certi liquori italiani, amati, desideratissimi un tempo e oggi quasi a rischio di estinzione.
Rosolio innanzitutto, antichissimo liquore dolce (pare risalga addirittura al '600), di gradazione moderata a base di alcol, zucchero ed essenze varie che, lasciate macerare, gli conferiscono carattere: possono essere anice, menta, caffè… Ci sono aziende, come la Carlotto di Valdagno, che producono ancora oggi un antico Rosolio alla rosa bulgara con lontani sentori di fiori di arancio, apprezzato tra le capitali dell'Impero austro-ungarico. Si consuma freddo a 10 °C, in piccole dosi, insieme al caffè o in bicchierini di cioccolato fondente, una vera delizia a cui è difficile dire basta. Ottimo anche se sorseggiato gustando fragole.
Ricetta antica anche per l'*Alkermes*, liquore di origine araba che ha trovato seguito in Toscana alla corte dei Medici. L'Alkermes ha colore rosso acceso, che gli deriva dalla polvere di kermes, colorante con un ingrediente molto particolare, la cocciniglia, usata anticamente per colorare la seta. L'Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze produce ancora oggi un Alkermes secondo una ricetta del '700. In questo liquore, spezie come la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata vengono lasciati macerare nell'alcol, quindi la "tintura" viene aggiunta allo sciroppo di zucchero, aromatizzando il tutto con acqua di fiori di arancio e di rose. Come il Rosolio anche l'Alkermes è adattissimo ad accompagnare la cioccolata e i dolci in generale.
Simile nel processo produttivo al Rosolio e all'Alkermes è il *Cordiale*, altro liquore italiano d'altri tempi che nasce dalla macerazione in alcol dell'infuso di frutti, spezie (cannella e anice) e bacche. Il Cordiale italiano (diversamente da quello francese) ha colore giallo chiarissimo e una gradazione alcolica notevole: raggiunge i 38 gradi. Questo liquore si accompagna molto bene con le macedonie di frutta, soprattutto se esotica: mango, papaia…
Ancora italianissimo è l'*Aurum*, specialità di Pescara, liquore dolce ottenuto facendo macerare le arance nel rum. Nasce intorno al 1925 e il suo nome venne suggerito al produttore abruzzese dall'amico e poeta Gabriele d'Annunzio. Si abbina tipicamente con un dolce di Pescara, il parrozzo, che è ricoperto di cioccolato fondente, e molto bene con tutti i dolci dove sia presente il cioccolato amaro.
Nella lista dei liquori antichi, passando dai dolci a quelli che non lo sono, ci dobbiamo mettere gli amari, anch'essi frutto di ricette storiche di origine araba; trovarono una larga fortuna in Italia tra la metà e la fine dell'800. Si producono facendo macerare in alcol una cospicua quantità di erbe officinali, radici, scorze di arancia e anice. Si bevono da soli a chiusura di pasto, considerato che favoriscono la digestione, ma va benissimo anche sorseggiarli come aperitivo. Tra i più famosi amari si ricorda il *Fernet*.

In queste pagine
Le illustrazioni sono state tratte da vecchi numeri della nostra rivista.

Gradazioni per graduati

Ci sono liquori italiani che hanno origine nella farmacopea militare. Ancora oggi lo Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare, nato 160 anni fa, produce un *Elisir di China* secondo una ricetta del 1877. La sua preparazione inizia nelle cantine dello stabilimento con la macinazione della corteccia di china rossa che, una volta mescolata con la buccia di arancio amaro, viene trasformata in tintura per estrazione a freddo con alcol etilico. Alla tintura viene aggiunto altro alcol e sciroppo di zucchero. L'Elisir così ottenuto viene lasciato stagionare in particolari botti di rovere. Servito al naturale ha funzioni digestive. Caldo, accompagnato da una scorza di limone, ha azione corroborante oltre che digestiva. E, si capisce, è anche molto piacevole.

Antiche etichette

Alpestre Liquore secco a base di erbe alpine che lascia la bocca pulita e profumata.
Anesone Semplice, doppio, triduo, è una variazione dell'anice.
Amaro Cora
Amaro Savoia
Amaro Gambarotta
Amaro Isolabella
Ferro-China-Bisleri
Kambusa Si bevono tutti come aperitivi o come digestivi.
Arquebuse Di sapore delicato, si chiama così perché veniva usato per le ferite da arma da guerra. È l'antenato dell'Alpestre.
Elixir China Elisir tonico a base di infusi di corteccia di china calissaia.
Liquore di Sant'Antonio Composto da diversi infusi di varie erbe e radici esotiche.
Menta Sacco Il più antico liquore a base di menta (1740).
Mistrà A base di anice verde e di anice stellato.
Sassolino Specialità di Sassuolo a base di anice.
Vov A base di rosso d'uovo.

Le Ricette

MENU DI FEBBRAIO

Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1. Rigatoni ai carciofi

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
320 g rigatoni Alce Nero biologici 100% grano duro italiano Senatore Cappelli
80 g gorgonzola
20 g pistacchi pelati
4 carciofi - aglio - alloro
olio extravergine di oliva - sale

Mondate i carciofi e tagliateli in fettine sottili. Tostate i pistacchi in una padella rovente senza grassi per un paio di minuti. Riducete il gorgonzola in tocchetti.
Rosolate i carciofi in padella con poco olio, uno spicchio di aglio e una foglia di alloro per 4-5'; spegnete, salate e unite il gorgonzola e i pistacchi.
Lessate i rigatoni, scolateli direttamente nella padella dei carciofi, saltate tutto sulla fiamma vivace per 1' e servite subito.

2. Treccia di salmone con salsa all'acetosella

Tempo *35 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g filetto di salmone fresco
80 g acetosella
scalogno - burro - panna fresca - sale fino
olio extravergine di oliva - sale in fiocchi

Affettate uno scalogno e fatelo appassire in padella con una noce di burro per 1', poi unite l'acetosella tritata grossolanamente e dopo 1-2' salate e aggiungete un mestolo di acqua calda e 4 cucchiai di panna; fate bollire per 2-3' e frullate con un altro cucchiaio di panna (salsa all'acetosella).
Spellate il salmone, eliminate eventuali lische. Tagliatelo in 12 strisce (15x2 cm), intrecciatele a 3 a 3 ottenendo 4 trecce; accomodatele su una placca foderata di carta da forno. Ungetele di olio e infornate a 200 °C ventilato per 6-8'.
Servite le trecce sulla salsa calda, completando con qualche fiocco di sale.

3. Crostino con uovo e pomodoro

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g passata di pomodoro
4 uova
4 fette di pane abbrustolite
4 foglie di basilico - 1 spicchio di aglio
1 rametto di timo - aceto
zucchero - olio extravergine di oliva - sale

Rosolate l'aglio nell'olio per pochi minuti, poi unite il timo, il basilico e la passata di pomodoro, salate e cuocete per 20'. Eliminate l'aglio e unite un pizzico di zucchero.
Portate a ebollizione una casseruola di acqua acidulata con il 10% di aceto. Rompete un uovo alla volta su un piattino. Create un vortice nell'acqua appena fremente e versatevi al centro l'uovo. Cuocetelo per 3-4' e scolatelo. Preparate così anche le altre uova.
Accomodate le fette di pane nei piatti, bagnatele con il sugo e completate con l'uovo. Profumate con poco timo, salate e servite subito.

4. Cuore di frolla al cioccolato e lamponi

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g pasta frolla stesa
150 g panna fresca
150 g cioccolato fondente
lamponi
cacao amaro

Foderate 4 piccoli stampini a forma di cuore con la pasta frolla, bucherellatela, copritela con carta da forno e legumi secchi e infornate a 190 °C per 8'; sfornate, eliminate legumi e carta e infornate per altri 7'. Sfornate e fate raffreddare.
Scaldate la panna e versatela sul cioccolato spezzettato in una ciotola; mescolate fino a quando non si sarà perfettamente amalgamato. Fate raffreddare in un bagnomaria freddo (ganache).
Farcite i cuori di frolla con la ganache al cioccolato, decorate con i lamponi e completate con una spolverata di cacao.

5. Risotto con zucca e salvia fritta

Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
250 g polpa di zucca
250 g riso Carnaroli
80 g burro
60 g grana grattugiato
vino bianco secco
salvia
brodo vegetale
sale

Tostate il riso senza condimenti in casseruola sul fuoco medio per 2', unite la polpa di zucca a cubetti, bagnate con mezzo bicchiere di vino e lasciate evaporare la parte alcolica. Cominciate poi a bagnare con il brodo, portando a cottura il riso in 15', mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco, regolate di sale e mantecate con 40 g di burro e il grana.
Rosolate a parte 10-12 grandi foglie di salvia in 40 g di burro nocciola, distribuite tutto sul riso e servite subito.

6. Cotolette di maiale farcite

Tempo *25 minuti*

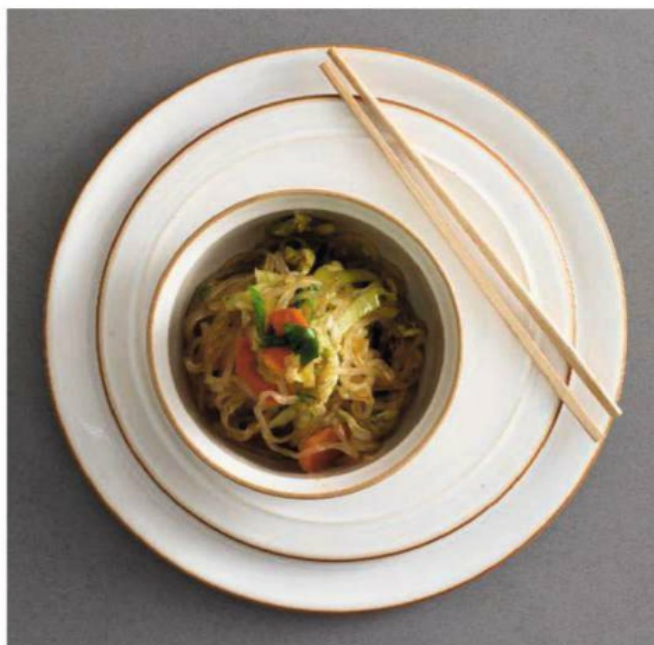
Ingredienti per 4 persone
400 g 8 fette di lonza spesse 2 mm
4 fette di mortadella sottili
2 uova
stracchino
pangrattato
rosmarino - burro
olio extravergine di oliva
sale

Sgrassate le fette di lonza, distribuite su 4 fette 1 fetta di mortadella e una noce di stracchino. Coprite con un'altra fetta di lonza e sigillate bene i bordi; passate nelle uova battute e poi nel pangrattato.
Rosolate le cotolette in una padella rovente con olio per 3', giratele dall'altro lato, unite un rametto di rosmarino e proseguite nella cottura per altri 2' e solo all'ultimo unite anche una noce di burro, che così non si brucerà.
Salate e servite a piacere con insalatina.

7. Polpette per San Valentino

Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g petto di pollo macinato
200 g panna fresca
40 g pane raffermo
1 scalogno - 1 porro piccolo mondato
latte - mandorle - senape - burro
grana grattugiato - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Frullate il pollo con il pane ammollato nel latte e lo scalogno tritato. Mescolate poi con sale, pepe, un cucchiaio generoso di grana e 30 g di mandorle tritate.
Affettate il porro a rondelle. Formate 4 polpette a forma di cuore e rosolatele in una padella con olio e il porro per 2' per parte; poi unite una noce di burro, sale, un bicchiere di vino e fate evaporare; aggiungete la panna, un cucchiaino di senape e cuocete per altri 2-3'. Pepate e servite.

8. Sauté di spaghetti orientali e verdure

Tempo *20 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
110 g shirataki (spaghetti giapponesi di konjac)
100 g carota
100 g cavolo verza
100 g porro
70 g sedano
peperoncino - aglio
olio extravergine di oliva - sale

Affettate le verdure e rosolatele in un'ampia padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio e poco peperoncino per 2-3'.
Immergete la pasta in acqua bollente salata, spegnete il fuoco e lasciatela rinvenire per 7'; scolatela poi direttamente nella padella delle verdure e saltate per 1'. A piacere potete insaporire con salsa di soia.

Al bicchiere

Se nel vino (come chi scrive) cercate leggiadria, ma con un po' di calore (specie se fa freddo), questi quattro sono imperdibili. I loro giovani creatori vi infondono cura e passione. Quella giovane e indomita, che non cerca fama, ma solo piacere.

Bollicine
Trebbiano Frizzante Igp "Aboccaperta" 2012 Giovannini € 3,50. Al confine fra Emilia e Romagna, Jacopo vinifica con estro questo Trebbiano di Romagna, fermentato con lieviti autoctoni. Il risultato è uno spumante denso, ma di grande beva, su note prima citriche, poi quasi esotiche e vellutate.

Bianco
Lazio Bianco Igt Malvasia Puntinata "Convenio" Casale Certosa € 7,50. I fratelli Cosmi vinificano da poco le loro uve sulle sponde vulcaniche del lago di Albano. Questo loro vino di entrata è leggerezza imbottigliata, profumata ma non eccessiva, gustosa ma non stucchevole. Che chiede di essere bevuto sempre e ovunque.

Rosato
Calabria Rosato Igp "Il Marinetto" 2012 Sergio Arcuri € 10. Molto alcol, una valanga di aromi mediterranei, fragranti. In bocca esplode, picchia. Ma tenendolo a bada (in fresco) darà grandi soddisfazioni.

Rosso
Barbera d'Asti Docg "Piccona" 2011 Ivaldi Dario € 8. Produzione artigianale con qualità da Docg per questa Barbera di Andrea, succosa, pura, beverina, eppure rustica e potente. Mezzo capolavoro.

Scelti per voi da Yoel Abarbanel, *lesrouges.it*

9. Tortellini al burro e nocciole

Tempo *15 minuti*

Ingredienti per 4 persone
500 g tortellini di carne
50 g nocciole tostate
grana grattugiato
burro - sale

Tritate grossolanamente le nocciole e tostatele in padella con una generosa noce di burro.
Lessate i tortellini in acqua bollente salata. Scolateli direttamente nella padella con le nocciole e saltate tutto per meno di un minuto. Servite subito con grana grattugiato.

10. Minestra di cavolo rosso con soppressa e mela

Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
400 g cavolo cappuccio rosso mondato
80 g soppressa in fette spesse
60 g pane a tocchetti
1 cipolla rossa - 1 patata rossa
1 mela Granny Smith - burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Riducete la cipolla in cubetti e rosolatela in padella per 3' in poco olio con una noce di burro. Pelate la patata, riducetela a dadini e unitela alla cipolla.
Lavate il cavolo, tagliatelo a tocchi e aggiungetelo al soffritto; salate e pepate e lasciate appassire per 5' mescolando costantemente; coprite quindi con almeno un litro di acqua bollente, chiudete con il coperchio e cuocete per 30' sulla fiamma al minimo (minestra).
Tagliate intanto a spicchi la soppressa e rosolatela in padella per 2' sulla fiamma vivace con un filo di olio.
Distribuite la minestra nei piatti e completatela con il pane a tocchetti e la mela, ridotta in piccoli dadini senza togliere la buccia.

11. Finocchi farciti allo speck

Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 4 persone
1 kg 2 grossi finocchi
4 fette di speck
1 uovo
grana grattugiato - limone
pangrattato - sale

Mondate i finocchi, lavateli e tagliateli a metà. Lessateli per 10' in acqua salata e acidulata con succo di limone.
Scavate il cuore, tritatelo e mescolatelo con 4 cucchiai di grana, 2 di pangrattato, 4 fette di speck a striscioline e l'uovo.
Farcite i finocchi scavati, accomodateli su una placca foderata di carta da forno, spolverizzate ancora con poco grana e infornateli sotto il grill per 200 °C per 12-15'.
Sfornate e servite subito.

12. Macedonia esotica in zuppetta di cocco

Tempo *20 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 kg 1 papaia
200 g latte di cocco
1 banana - vaniglia - rum - anice stellato
cardamomo - zenzero in polvere
zucchero di canna grezzo

Mescolate il latte di cocco con un cucchiaio di zucchero di canna e i semi di 1/4 di baccello di vaniglia, i semi di mezza stella di anice stellato tritati, un pizzico di zenzero in polvere e i semi di un baccello di cardamomo pestati (zuppetta).
Tagliate la papaia a dadi e la banana a rondelle; bagnate la frutta nel rum, impanatela nello zucchero di canna e servite con la zuppetta. Accompagnate a piacere con amaretti secchi.

Provati per voi

Con un condimento rustico e dal gusto marcato come quello dei *Rigatoni ai carciofi*, anche la pasta dovrà avere carattere. I **Rigatoni biologici Alce Nero**, prodotti interamente con grano duro italiano Senatore Cappelli, hanno dimostrato una buona tenuta in cottura (scolateli sempre al dente) conservando un aroma intenso e caratteristico. Per il *Sauté di spaghetti orientali e verdure* abbiamo usato gli "spaghetti" **Shirataki ZenPasta**. A base di farina di konjac, una pianta asiatica, sono privi di grassi, forniscono pochissime calorie, ma soprattutto non contengono glutine e possono essere così un delicato sostituto della pasta secca per chi soffre di questo tipo di intolleranza.

La nostra tavola

L'apparecchiatura è realizzata con **piatti e ciotole Laboratorio Pesaro**, dove il bianco della ceramica è scaldato dalla linea del bordo grezzo. Come fondo abbiamo scelto grandi **piastrelle grigie Ceramiche Marazzi**: per ricreare un effetto simile, potete utilizzare quadrati di linoleum dello stesso colore, comodi e velocissimi da pulire.

Antipasti

Crostini con fegatini e cavolini di Bruxelles glassati

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora più 3 ore di raffreddamento***

Ingredienti per 8 persone
500 g farina di mais
200 g fegatini di coniglio
8 cavolini di Bruxelles
1 cipolla - timo - Cognac - miele
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Cuocete la farina di mais in circa 2 litri di acqua bollente salata per 45', ottenendo una polenta piuttosto consistente. Versatela in uno stampo da plum cake da 2 litri, unto di olio, livellatela e lasciatela raffreddare completamente (prima a temperatura ambiente, dopo in frigorifero, coperta).
Pulite i cavolini e cuoceteli per 10' in acqua bollente, poi scolateli.
Tagliate a pezzetti i fegatini. Affettate sottilmente la cipolla e rosolatela per 5-6' in una casseruola dal bordo basso con 2 cucchiai di olio e un rametto di timo, poi aggiungete i fegatini. Salate, pepate e saltate a fuoco vivo per 2'. Sfumate con uno spruzzo di Cognac e cuocete per 1' ancora.
Scaldate un filo di olio in una padella e rosolatevi i cavolini per 5', quindi aggiungete un cucchiaio di miele. Cuocete per 5', finché i cavolini non appariranno glassati.
Sformate la polenta e tagliatene almeno 8 fette spesse circa 1 cm. Grigliatele sui due lati su una griglia ben calda e dividetele in triangoli (crostini). Guarniteli con i fegatini e i cavolini tagliati a metà e servite.
La signora Olga dice che potete preparare la polenta il giorno prima. Ne avanzerà: servitela come contorno oppure "pasticciatela" con formaggi e burro. Per sveltire la pre-

Crostini con fegatini e cavolini di Bruxelles glassati

Soufflé di formaggio, miele e noci

La scoperta dell'aria calda
Soufflé significa "soffiato", "gonfiato": il ruolo dell'aria è infatti basilare ed è perciò importantissimo montare perfettamente l'albume, in modo che inglobi piccolissime particelle di aria che lo gonfiano rendendolo soffice. Il composto nel quale va poi incorporato deve essere della giusta consistenza, in modo che non si rompa quando l'aria, per effetto del calore, tenderà a espandersi. Per lo stesso motivo la cottura deve essere breve, perché le particelle di aria tendono a unirsi e a uscire dall'impasto. Attenzione, infine, a non aprire mai il forno mentre il soufflé si sta alzando: il cambiamento di temperatura e di pressione dell'aria farà crollare tutta la fragile struttura. Una volta sfornato il soufflé, mangiatelo più in fretta possibile: l'aria e il vapore "intrappolati", raffreddandosi, si contraggono sgonfiando inesorabilmente la vostra opera.

parazione, potete usare quella già pronta.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Barbera del Monferrato, Colli di Luni Rosso, Menfi Rosso.*

Soufflé di formaggio, miele e noci

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
300 g latte
80 g fontina
70 g formaggio Asiago
40 g burro più un po'
40 g farina
4 uova
miele - noci
sale - pepe

Sciogliete il burro in una casseruola e stemperatevi la farina. Aggiungete poi il latte, portate a bollore mescolando e cuocete fino a ottenere una besciamella densa. Unite Asiago e fontina grattugiati a filetti e fateli sciogliere; aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare il composto.
Montate intanto gli albumi a neve.
Imburrate 8 ramequin (stampini cilindrici di ceramica pirofila, ø 8 cm, h 4 cm).
Amalgamate i tuorli uno per volta al composto di formaggi ormai freddo, quindi incorporate molto delicatamente gli albumi montati.
Riempite i ramequin con il composto per tre quarti e infornate a 175 °C per 14-15'.
Sfornate i soufflé, colatevi sopra un filo di miele e completate con gherigli di noce spezzettati. Serviteli subito, prima che si sgonfino.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Soave Superiore, Verdicchio di Matelica, Contessa Entellina Chardonnay.*

Involtini di verza e patate con fonduta

Tartara di dentice in coppette di pasta fillo

Involtini di verza e patate con fonduta

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 12 persone
1 kg patate
200 g taleggio
160 g pancetta arrotolata affettata
100 g panna fresca
30 g burro
12 foglie di verza grandi
1 tuorlo
grana grattugiato
noce moscata
sale – pepe

Lessate le patate con la buccia per 40-45'.
Eliminate la costa centrale delle foglie di verza, poi sbollentatele in acqua bollente per 12-15'. Raffreddatele in acqua fredda e stendetele su un canovaccio.
Pelate le patate, schiacciatele e mescolatele con il burro, 20 g di grana, il tuorlo, 60 g di pancetta tritata con il coltello, sale, pepe e noce moscata.
Avvolgete in ogni foglia di verza circa 50 g di ripieno, ottenendo 12 involtini; circondateli con nastri ricavati dalla pancetta rimasta, disponeteli su una placca e infornateli a 190 °C per una decina di minuti.
Fondete intanto il taleggio ripulito dalla crosta con la panna e fatelo sobbollire per circa 6-7' finché non acquisterà una consistenza cremosa (fonduta).
Lasciate intiepidire appena la fonduta e servitela insieme agli involtini.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Riesling, Costa dell'Argentario Ansonica, Cirò Bianco.*

Tartara di dentice in coppette di pasta fillo

Impegno *Medio*
Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 4 persone
400 g spinaci puliti
280 g filetto di dentice
pasta fillo
burro
scalogno
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Ritagliate dai fogli di pasta fillo 4 quadrati di 12 cm di lato. Sovrapponeteli ungendo ogni strato con burro fuso e sfalsando gli angoli, poi appoggiateli sopra uno stampino da crème caramel capovolto, facendoli aderire bene.
Ungete la pasta anche in superficie e sui lati. Preparate nello stesso modo altri 3 stampini, appoggiateli su una placca da forno e infornate a 190 °C per 5-6' in forno ventilato.
Sfornate gli stampini, sformate le coppette e fatele raffreddare.
Spellate il filetto di dentice e spinatelo accuratamente, poi tagliatelo a dadini e fatene un battuto con il coltello (tartara).
Saltate gli spinaci in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e uno scalogno tritato; fateli appassire con il coperchio per 3', quindi cuoceteli scoperti per altri 2'.
Strizzate gli spinaci, tritateli con il coltello, conditeli con il succo di mezzo limone e mescolateli con il dentice. Aggiustate di sale e pepe e servite nelle coppette.
La signora Olga dice che dovete assicurarvi che il pesce sia stato sottoposto a un trattamento termico a bassa temperatura: questo processo di sanificazione elimina batteri e parassiti, consentendo un consumo sicuro del pesce crudo.
***Vino** bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Friuli Grave Verduzzo, Riviera Ligure di Ponente Pigato, Etna Bianco.*

Insalata con melone bianco, soncino e puntarelle

Impegno *Facile*
Tempo *20' più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 4 persone
120 g melone d'inverno pulito
60 g puntarelle
40 g soncino
20 gherigli di noci pecan
colatura di alici - olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - sale

Pulite le puntarelle, tagliatele finemente e lasciatele a bagno in acqua fredda per 1 ora. **Mondate** il soncino; tagliate a fettine il melone; mescolate in un'insalatiera tutti gli ingredienti, condite con la colatura, olio e sale e completate con i gherigli di noce.
La signora Olga dice che, se non trovate la colatura di alici, sciogliete qualche acciuga sott'olio in olio tiepido. Esistono due varietà di meloni "d'inverno", uno a buccia gialla l'altro verde, entrambi di polpa bianca e gusto più delicato delle varietà estive. Si raccolgono d'estate e si consumano da settembre in poi.
L'olio giusto *Dai profumi erbacei e gusto appena piccante. Cartoceto Dop, olio marchigiano da olive ascolana tenera.*
Vino *bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Bianco, Terre di Chieti Bianco, Alcamo Bianco.*

Ricette *Emanuele Frigerio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tovaglioli *Society by Limonta.*

Insalata con melone bianco, soncino e puntarelle

Scuola di cucina
Pulire le puntarelle

Le puntarelle sono i germogli che si formano nella parte più interna del cespo di particolari varietà di catalogna (catalogna abruzzese, catalogna asparago, catalogna di Galatina).

1-2 Sfogliate il cespo dalle foglie più esterne per arrivare ai germogli, quindi staccateli a uno a uno.

3 Tagliateli in nastri sottili, aiutandovi con una mandolina oppure usando un coltello ben affilato. Esiste anche un apposito attrezzo munito di una piccola grata di fili metallici per tagliare le puntarelle in bastoncini molto sottili.

4 Mettete i nastri o i bastoncini a bagno in acqua molto fredda, in modo che si arriccino e diventino croccanti. Scolateli e serviteli crudi oppure saltati in padella.

Primi

Gnocchi di patate, broccolo romanesco e rombo

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*

Ingredienti per 6 persone
1 kg patate a pasta gialla
250 g farina 00 più un po'
200 g polpa di rombo senza pelle
200 g cimette di broccolo romanesco
60 g pomodori secchi sott'olio
40 g olive taggiasche snocciolate
1 uovo
alloro - timo
aglio - noce moscata
olio extravergine di oliva - sale

Lessate le patate con la buccia per 30-40' (il tempo varia in base alla dimensione).
Tagliate a fettine sottili i pomodori secchi.
Sbollentate le cimette di broccolo romanesco in acqua bollente per 3-4' con una foglia di alloro e scolatele.
Raccogliete a freddo in padella la polpa di rombo a tocchetti con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo. Portate sul fuoco al minimo (il pesce deve cuocere, ma rimanendo bianco), dopo 3-4' eliminate l'aglio e il timo, unite le cimette di broccolo, le olive e i pomodori secchi; cuocete delicatamente per altri 3-4' (tenete in caldo).
Sbucciate le patate, passatele, ancora calde, con lo schiacciapatate e impastatele con 250 g di farina, l'uovo, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Dovrete ottenere una palla soffice ma soda.
Lavoratela sulla spianatoia infarinata formando dei filoncini di poco meno di 2 cm di diametro; tagliateli in tocchetti e fateli rotolare sui rebbi di una forchetta ottenendo così gnocchi rigati.
Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolandoli quando vengono a galla, e uniteli al rombo. Saltate tutto per meno di 1' con un filo di olio e le foglie di 4 rametti di timo. Aggiustate di sale alla fine e servite immediatamente.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Gavi, Montecarlo Bianco, Sambuca Bianco.*

Gnocchi di patate, broccolo romanesco e rombo

Spaghettoni in salsa di crostacei con pane croccante al timo

Spaghettoni in salsa di crostacei con pane croccante al timo

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 4 persone
350 g 1 astice
320 g spaghettoni
100 g sedano a dadini
100 g doppio concentrato di pomodoro
100 g carota a dadini
100 g cipolla a dadini
100 g mollica di pane pugliese a tocchi
5 scampi
4 cipollotti
aglio
peperoncino in polvere
vino bianco secco
timo - limone
olio extravergine di oliva - sale

Sbollentate l'astice per 10-15 secondi dalla ripresa del bollore, scolatelo, raffreddatelo in acqua ghiacciata e sgusciatelo ricavando la polpa (tagliatela a tocchetti e tenetela da parte); tagliate poi a pezzi la testa, le chele e il carapace.
Sgusciate gli scampi e conservate la polpa della coda: la testa e le chele tagliatele a pezzi.
Rosolate sedano, cipolla e carota in una casseruola con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio per 5', unite le teste e le chele di astice e scampi, alzate la fiamma e tostate per 3-4', schiacciando bene in modo che gli umori fuoriescano; proseguite nella cottura fino a quando tutto il liquido non sarà evaporato. Bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare per un paio di minuti, quindi unite il doppio concentrato di pomodoro, bagnate con 1,5 litri di acqua, riducete la fiamma e lasciate cuocere per altri 45'. Spegnete, versate tutto nel bicchiere del frullatore, frullate finemente e passate al colino cinese (salsa di crostacei).
Liberate del budellino nero le code di scampo e tagliatele in tocchetti.
Frullate la mollica abbastanza finemente, rosolatela in padella con uno spicchio di aglio e un cucchiaio di olio girandola costantemente per 2': dovrà diventare croccante e dorata. Unite infine la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo (pane croccante).
Mondate i cipollotti, praticate un'incisione a X sul fondo di ogni cipollotto e sbollentateli per 3'. Scolateli, lasciateli raffreddare e divideteli in quattro nel senso della lunghezza.
Raccogliete la salsa di crostacei in una padella capace, insaporite con un pizzico di peperoncino (dosatelo secondo il vostro gusto) e fate ridurre per qualche minuto.
Lessate gli spaghettoni al dente in abbondante acqua bollente salata, scolateli nella padella con la salsa e unite la polpa di astice e di scampo e i cipollotti. Saltate tutto per un paio di minuti. Distribuite nei piatti e completate con il pane croccante. Servite subito.
***Vino** bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Capriano del Colle Trebbiano, Valdichiana Bianco, Salento Chardonnay.*

Risotto con fegatini al Marsala

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti più 1 ora di spurgatura*

Ingredienti per 4 persone
320 g riso Carnaroli
230 g fegatini di pollo
2 cipolle bionde
1 scalogno
vino Marsala
grana grattugiato
farina - brodo vegetale
burro - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale

Private i fegatini del grasso (parte bianca) e lasciateli sotto l'acqua corrente per 1 ora.
Raccogliete 400 g di Marsala in una casseruola e lasciatelo ridurre fino a ottenere 40 g di liquido (riduzione di Marsala).
Pelate le cipolle, tagliatele a metà e affettatele in modo da ottenere delle mezze rondelle. Infarinatele e friggetele fino a completa doratura in abbondante olio di arachide bollente. Scolatele su carta da cucina.
Tritate finemente lo scalogno e raccoglietelo in padella con un cucchiaio di olio extravergine e i fegatini; saltate tutto per 2',

Risotto con fegatini al Marsala

Maltagliati alla "carbonara" con carciofi

poi bagnate con un bicchiere di Marsala, lasciate evaporare la parte alcolica, salate e cuocete per altri 5'. Spegnete e tritate grossolanamente con il coltello.
Tostate il riso in una casseruola senza condimenti, mescolandolo costantemente; unite un bicchierino di Marsala, lasciate sfumare e quindi cominciate a bagnare con il brodo vegetale; a metà cottura aggiungete i fegatini tritati e continuate a bagnare con il brodo fino a portare a cottura il riso.
Togliete il riso dal fuoco e mantecate con 50 g di burro e 80 g di grana.
Distribuite il riso nei piatti e completate con la riduzione di Marsala e le cipolle fritte. Servite subito.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Nosiola, Colli Bolognesi Sauvignon, Trebbiano d'Abruzzo.*

Maltagliati alla "carbonara" con carciofi

Impegno *Medio*
Tempo *50' più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 4 persone
300 g farina
200 g salsiccia
40 g pecorino di media stagionatura grattugiato
4 tuorli
3 carciofi di grandi dimensioni
3 uova
maggiorana - aglio
vino bianco secco
alloro - limone
olio extravergine di oliva
sale - pepe nero

Impastate la farina con 3 uova, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale, lasciate riposare la pasta avvolta nella pellicola alimentare in frigo per 1 ora.
Tirate la pasta in una sfoglia di 2 mm e ritagliatela in grosse strisce irregolari (maltagliati).
Mondate i carciofi e immergeteli a mano a mano nell'acqua acidulata con succo di limone perché non si anneriscano. Tagliateli in 4 e raccoglieteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e rosolate per meno di 1'; bagnate con un bicchiere di vino bianco, coprite e cuoceteli per 5-6'. Spegnete e tagliateli in fettine sottili. Teneteli in caldo.
Sgranate la salsiccia e rosolatela in padella senza grassi sulla fiamma viva fino a quando non diventerà croccante.
Raccogliete in una bacinella 4 tuorli e batteteli con una macinata di pepe, 20 g di pecorino e la salsiccia croccante.
Lessate i maltagliati in abbondante acqua bollente salata per meno di 1' da quando riprende il bollore, scolateli nella ciotola con i tuorli battuti, mescolate bene, aggiungete anche i carciofi caldi, qualche fogliolina di maggiorana e il resto del pecorino grattugiato. Aggiustate di sale, se serve. Servite subito.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Collio Pinot grigio, Frascati Superiore, Monreale Bianco.*

Crema di porri e sedano rapa con champignon brasati

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 8 persone
800 g 4 porri di medie dimensioni
500 g funghi champignon
350 g sedano rapa mondato
50 g riso
40 foglie di salvia di medie dimensioni
1 scalogno
vino bianco secco
olio di arachide
aglio
alloro
olio extravergine di oliva - sale

Mondate i porri e tagliateli a rondelle. Tagliate il sedano rapa a tocchetti e lo scalogno a fettine.

Rosolate lo scalogno con i porri e il sedano rapa in 3 cucchiai di olio extravergine per 3-5', poi bagnate con 1,5 litri di acqua calda, unite il riso e cuocete per 30' dal bollore sulla fiamma al minimo. Salate alla fine. Tenete da parte 8 cucchiai di zuppa, raccogliete nel bicchiere del frullatore il resto della zuppa e frullate in crema unendo a filo circa 60 g di olio extravergine.

Mondate i funghi, raccoglieteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio extravergine, uno spicchio di aglio con la buccia e una foglia di alloro sul fuoco al massimo, bagnate con un bicchiere di vino, coprite subito e cuocete per 15' circa: deve asciugarsi tutto il liquido (champignon brasati).

Friggete le foglie di salvia nell'olio di arachide a 180 °C per meno di 1', scolatele su carta da cucina e spolverizzatele con poco sale.

Distribuite la crema nei piatti, completate ogni piatto con un po' della zuppa tenuta da parte, gli champignon brasati e tagliati a tocchetti e le foglie di salvia fritta. Servite subito, completando a piacere con un filo di olio crudo.

Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valcalepio Bianco, Torgiano Bianco, Fiano di Avellino.*

Ricette *Tommaso Arrigoni*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Coltello *Coltellerie Berti*, tovaglioli marrone e verde degli spaghettoni *Society by Limonta*, tovagliolo verde della zuppa di porri *Tessilarte*.

Crema di porri e sedano rapa con champignon brasati

Scuola di cucina

Brasare gli champignon

Basato sullo scambio di sapori all'interno di un contenitore chiuso, questo sistema di cottura, congeniale alle carni, si presta altrettanto bene alle verdure. Nel caso di ortaggi come gli champignon, in particolare, riesce ad esaltarne gli aromi e a valorizzarne il gusto delicato, lasciandoli piacevolmente compatti.

1 Private i funghi delle piccole radici (ife) usando un coltellino.

2 Sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente per eliminare gli eventuali residui di terra.

3 Raccoglieteli in una casseruola con un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia e alloro e rosolateli sulla fiamma vivace per qualche minuto, poi bagnate con vino e acqua, coprite e lasciate cuocere fino a quando i funghi non avranno assorbito tutto il liquido.

4 Lasciate intiepidire i funghi e poi tagliateli nei modi che preferite.

Pesci

Rana pescatrice in pasta fillo con scalogni

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
***640 g** polpa di rana pescatrice*
***130 g** 5 scalogni*
***50 g** aceto*
***50 g** zucchero*
***40 g** senape rustica in grani*
4 fogli di pasta fillo - alloro - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Portate a ebollizione 500 g di acqua con 50 g di aceto, 50 g di zucchero e 10 g di sale, una macinata di pepe e 2 foglie di alloro. Immergete gli scalogni a spicchi e cuoceteli per 20'. Spegnete e lasciateli raffreddare nel liquido. Scolate gli scalogni e conservate il liquido di cottura.
Filtrate il liquido di cottura e pesatene 160 g. Emulsionatelo con 40 g di senape, 80 g di olio e un ciuffetto di timo (salsa).
Tagliate la polpa di rana pescatrice in 16 bocconcini.
Dividete ogni foglio di pasta fillo in 4 riquadri, ungeteli di olio, salateli, pepateli e poi usateli per avvolgere i bocconcini di rana pescatrice.
Accomodate i bocconcini su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C per 13-14'.
Sfornateli e serviteli subito con gli scalogni in agrodolce; condite con la salsa e completate a piacere con prezzemolo tritato.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Vicenza Bianco, Sant'Antimo Chardonnay, Erice Grillo.*

Rana pescatrice in pasta fillo con scalogni

Salmerino, broccolo e "cotognata" alla cannella

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
***640 g** 12 trancetti di salmerino senza pelle*
***440 g** mela cotogna*
***200 g** cimette di broccolo romanesco*
limone - zucchero - cannella in stecca
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Salmerino, broccolo e "cotognata" alla cannella

Mondate la cotogna e tagliatela in spicchi. **Portate** a ebollizione 400 g di acqua con 30 g di succo di limone e 30 g di zucchero; immergetevi la cotogna e cuocetela sulla fiamma media per 15-20'. Spegnete, lasciate raffreddare nel liquido, scolate la cotogna e frullatela ottenendo un purè. Se serve, unite un cucchiaio di acqua di cottura. **Passate** la "cotognata" al setaccio. **Sbollentate** le cimette di broccolo romanesco per 5', scolatele e conditele con olio, sale e pepe. **Ungete** i trancetti di salmerino di olio e rosolateli in una padella rovente per 3', prima dal lato dove c'era la pelle, poi girateli dall'altro lato e dopo meno di 1' spegnete. Salate e papate. **Distribuite** il pesce nel piatto da portata, unite le cimette di broccolo romanesco e la "cotognata". Spolverizzate con cannella sminuzzata e servite.

Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Lugana, Bianco Pisano di San Torpè, Tarquinia Bianco.*

Trota salmonata nella catalogna con salsa al Traminer

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora e 10'***

Ingredienti per 4 persone
1 kg 2 trote salmonate
520 g catalogna
300 g vino Traminer
150 g panna fresca
150 g latte
60 g cipolla tritata
50 g uova di trota
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mondate la catalogna e lessatela per 2' in acqua bollente salata. Scolatela, raffreddatela e asciugatela con carta da cucina. Separate i gambi dalle foglie. **Raccogliete** in una casseruola la cipolla tritata con 20 g di olio e stufate dolcemente per un paio di minuti, unite quindi il Traminer e fate ridurre per circa 10': dovranno restare non più di 50 g di liquido. Togliete dal fuoco, unite 150 g di panna e 150 g di latte, riportate sul fuoco e fate bollire per altri 5'. Spegnete, frullate finemente e tenete in caldo (salsa).

Trota salmonata nella catalogna con salsa al Traminer

Razza mantecata al sedano rapa e centrifugato di zenzero

Sfilettate le trote ricavando 4 filetti.
Stendete un quarto dei gambi di catalogna su un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, ungeteli di olio, salateli e pepateli. Adagiatevi sopra un filetto di trota e avvolgetelo strettamente nel foglio di carta da forno, in modo che i gambi lo rivestano in modo regolare; chiudete poi il cartoccio nella pellicola alimentare. Ripetete queste operazioni con gli altri 3 filetti; cuoceteli a vapore per 12-15'.
Distribuite sul piatto da portata le foglie di catalogna, i filetti liberati dell'involucro di carta e pellicola, facendo attenzione a non scomporre il rivestimento di gambi; condite con la salsa e completate con 40 g di uova di trota. Servite con il resto della salsa e delle uova in una ciotola a parte.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Gewürztraminer, Controguerra Riesling, Sambuca di Sicilia Ansonica.*

Razza mantecata al sedano rapa e centrifugato di zenzero

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg sedano rapa
1,2 kg ala di razza spellata in tocchi
200 g latte
200 g mela
160 g lime
50 g zenzero fresco
40 g cimette di broccolo
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità
sale - pepe

Mondate il sedano rapa e affettatelo molto sottilmente.
Portate a bollore 1,5 litri di acqua con 200 g latte e un pizzico di sale, immergetevi le fette di sedano rapa e cuocetele per 20'. Scolate il sedano rapa (conservando il liquido di cottura) e frullatelo in crema; aggiustate di sale e pepe.
Tuffate i tocchi di razza nell'acqua di cottura del sedano rapa bollente e lessateli con il coperchio per 12-15'.
Scolate i tocchi di razza e con la forchetta eliminate le parti cartilaginee ricavando solo la polpa e poi sfilacciatela.
Pesate la polpa di razza sfilacciata e mescolatela con lo stesso peso di crema di sedano rapa (razza mantecata).
Lavate molto bene la mela, lo zenzero e i lime, tagliate tutto in spicchi senza sbucciarli e poi centrifugate. Se non avete la centrifuga, potete frullare e passare il composto ottenuto al setaccio. In questo caso è meglio pelare e detorsolare la mela e sbucciare i lime e lo zenzero.
Frullate il centrifugato con un pizzico di sale e 40 g di olio (salsa).
Sminuzzate finemente il broccolo.
Distribuite la razza mantecata in quattro piatti, mettendola in forma con un anello tagliapasta. Versate in ogni piatto un quarto di centrifugato e completate con i broccoli sminuzzati.
L'olio giusto *Caratterizzato da note vegetali che ricordano il carciofo e sentori mandorlati; sapido ed equilibrato, dalla tessitura vellutata. Olio da olive ogliarola di Lecce, Terra d'Otranto Dop.*
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante, Conegliano Valdobbiadene Prosecco, San Severo Bianco frizzante.*

Gamberoni con stracciatella di cavolfiore e lumache di mare

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg lumache di mare lessate e sgusciate
300 g cimette di cavolfiore
170 g yogurt greco

24 gamberoni
1 peperoncino fresco
1 pompelmo rosa
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Infilate su uno stecco ogni gamberone attraversandone il corpo per il lungo.
Grattugiate grossolanamente le cimette di cavolfiore.
Scaldate una padella velata di olio con un peperoncino a tocchetti, poi rosolatevi i gamberoni per un paio di minuti per lato.
Togliete i gamberoni dalla padella e nella stessa rosolate il cavolfiore grattugiato e le lumache con 2 cucchiai di olio per 3-4'. Spegnete, togliete dal fuoco e unite lo yogurt greco, la scorza grattugiata del pompelmo, sale e pepe (stracciatella).
Servite subito 6 gamberoni a testa con la stracciatella, spicchi di pompelmo pelati a vivo e, a piacere, pane carasau.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Salice Salentino Pinot bianco.*

Ricette *Davide Novati*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto quadrato *Fonderia Ceramiche Bucci*, ciotolina bianca *Potomak Studio*, bicchiere *Bormioli Rocco*, tovaglioli *Society by Limonta*.

Gamberoni con stracciatella di cavolfiore e lumache di mare

Scuola di cucina
Lumache di mare

Le lumache o chiocciole di mare sono molluschi gasteropodi (dotati cioè di un piede carnoso sul quale si muovono). Acquistandole, controllate che siano vive: non dovranno avere odore di ammoniaca e, toccandole, si ritrarranno.

1 Raccogliete 2 kg di lumache in una ciotola capace.

2 Copritele con 2 litri di acqua e unite 100 g di sale grosso. Mescolate bene con le mani in modo che tutte siano ben coperte e bagnate. Lasciatele immerse per 1 ora, poi sciacquatele con cura sotto l'acqua corrente.

3 Immergete le lumache in abbondante acqua bollente salata e lessatele per 5' dalla ripresa del bollore. Scolatele e lasciatele intiepidire.

4 Aiutandovi con uno stecchino estraete la lumaca dal guscio. Eliminate la parte nera delle interiora: questa operazione non è indispensabile, ma in questo modo si eliminerà il sapore amarognolo di fondo che caratterizza questi piccoli molluschi.

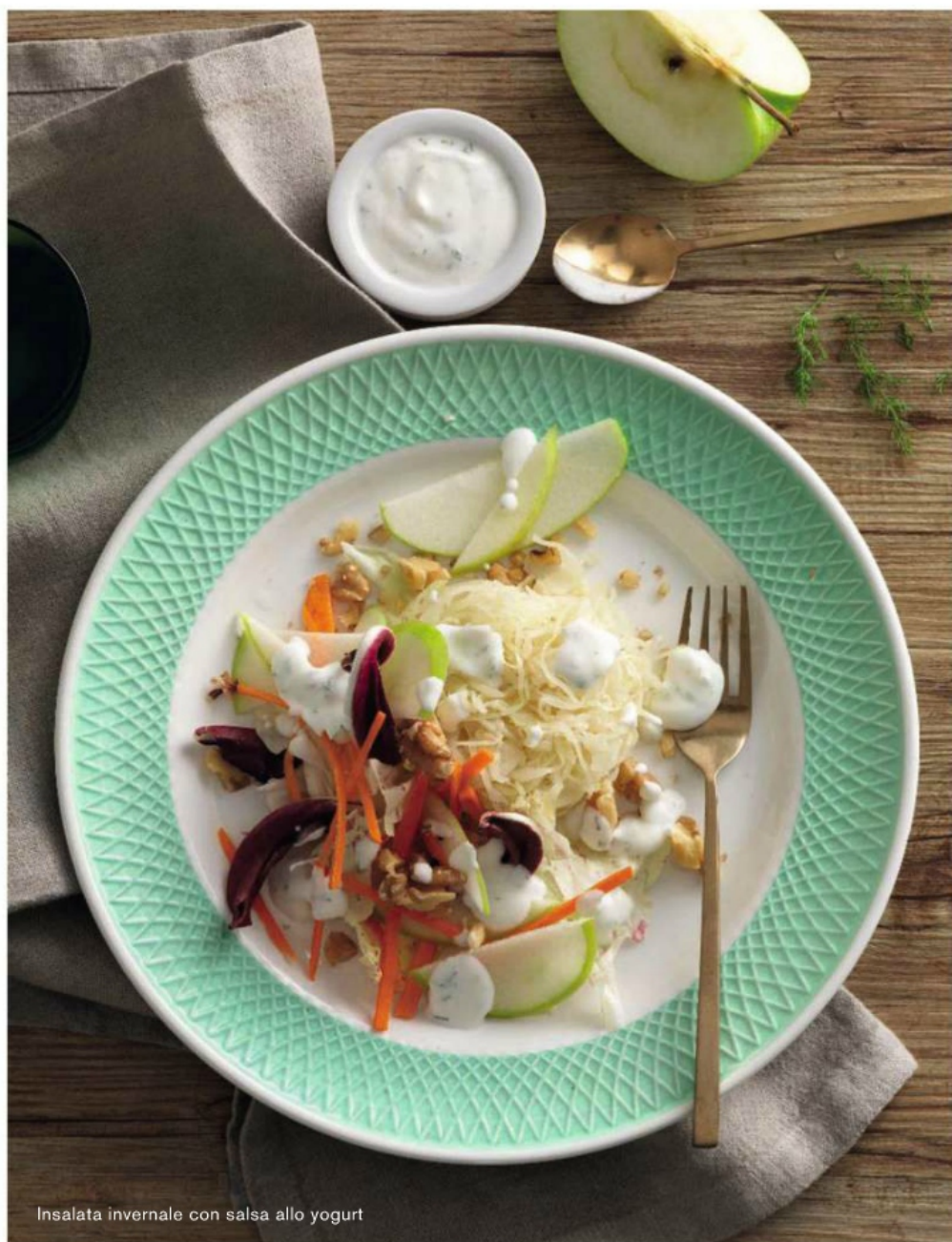
Verdure

Quadrucci di taleggio e porri

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 kg 2 porri
250 g taleggio
2 uova - burro - pangrattato
olio di arachide - sale - pepe

Mondate i porri eliminando la parte verde e il fondo; lavateli e incideteli per il lungo fino al cuore, in modo da poterli sfogliare.
Sfogliateli recuperando 24 guaine esterne; tagliate a rondelle 300 g della parte interna.
Scottate le guaine esterne intere in acqua bollente salata, tenendole ben separate, per circa 4'; raffreddatele in acqua fredda, scolatele, stendetele su un canovaccio, asciugatele e lasciatele raffreddare.
Sciogliete in una casseruola bassa (rondò) 30 g di burro, aggiungete i porri a rondelle e rosolateli per 2', poi salateli, pepateli leggermente e brasateli a fuoco dolce per circa 10'. Spegnete e lasciateli raffreddare.
Eliminate la crosta del taleggio e tagliatelo in pezzi (circa 3x5 cm). Appoggiate un cucchiaino di porri brasati alla base di una guaina di porro; mettetevi sopra un pezzo di formaggio, copritelo con un altro cucchiaino di porri e avvolgete tutto nella guaina; rifilate i bordi e avvolgete attorno un'altra guaina, in senso opposto. Preparate così 12 quadrucci.
Passateli nel pangrattato, poi nelle uova battute e di nuovo nel pangrattato; friggeteli nell'olio caldo per 2' circa, finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina, salate e servite caldi.
La signora Olga dice che dovete adattare la dimensione delle guaine ai pezzi di formaggio: se sono molto larghe sezionatele a metà, se troppo strette accostatele. Mentre avvolgete il quadruccio, tenetele ben tese, in modo da evitare che si formino bolle di aria, che potrebbero dare fastidio scoppiando durante la frittura.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Merlara Bianco frizzante, Castelli Romani Bianco frizzante, Galatina Bianco frizzante.*

Quadrucci di taleggio e porri

Insalata invernale con salsa allo yogurt

Insalata invernale con salsa allo yogurt

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
750 g cavolo cappuccio
170 g 2 carote
125 g yogurt naturale intero
100 g radicchio variegato
90 g radicchio di Treviso
80 g aceto di mele
50 g gherigli di noce
50 g panna fresca
30 g zucchero
1 mela Granny Smith - limone
finocchietto - olio extravergine di oliva
sale - pepe bianco

Tagliate molto sottilmente il cavolo cappuccio; saltatelo in padella con 3 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 5-6', poi unite l'aceto di mele e lo zucchero. Cuocetelo ancora per 5-6', in modo che lo zucchero si caramelli un po'.
Spezzettate il radicchio variegato con le mani; tagliate il radicchio di Treviso a striscioline; pelate le carote e tagliatele a bastoncini sottili (julienne), spezzettate le noci; tagliate la mela a fettine sottili, senza sbucciarla, e lasciatela a bagno in acqua e limone per qualche minuto.
Preparate intanto la salsa, mescolando la panna, parzialmente montata, con lo yogurt, un pizzico di sale, pepe e un ciuffetto di finocchietto tritato.
Disponete il cavolo cappuccio nei piatti (volendo mettetelo in forma con uno stampo ad anello); disponetevi intorno le altre verdure, completate con le noci spezzettate e servite con la salsa allo yogurt.
***Vino** bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Lessini Durello, Nuragus di Cagliari.*

Strudel di scarola

Quenelle di sedano rapa al curry

Strudel di scarola

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 45'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
650 g scarola
300 g farina più un po'
300 g 2 cipolle rosse
100 g pecorino
75 g olive taggiasche snocciolate
15 g capperi dissalati
1 uovo - olio di arachide - pangrattato
burro - olio extravergine di oliva - sale

Impastate la farina con 20 g di olio di arachide, l'uovo, un pizzico di sale e circa 125 g di acqua, ottenendo un composto piuttosto colloso; fatelo riposare per 30', coperto, su un piatto unto di olio di arachide; ungetelo in superficie, perché non si secchi.
Scottate la scarola tagliata a strisce in acqua bollente salata, scolandola dopo 2' dalla ripresa del bollore.
Affettate le cipolle, rosolatele in 30 g di olio extravergine per 2-3', quindi unite la scarola, insaporitela per 2', poi aggiungete le olive e i capperi tritati grossolanamente. Cuocete per altri 5' e fate raffreddare.
Stendete la pasta su un canovaccio infarinato a 5 mm di spessore, con il matterello; fondete 60 g di burro e spennellatene un po' sulla pasta. Lasciatelo assorbire per 2-3' e tirate la pasta con le mani in una sfoglia sottilissima.
Spennellatela con il burro, lasciando libera una striscia (vi consentirà di sigillare la sfoglia); cospargete con pangrattato, quindi con la scarola, mescolata con il pecorino a scaglie. Chiudete a rotolo, aiutandovi con il canovaccio; disponetelo su una placca coperta con carta da forno, intorno a un anello (ø 8 cm) imburrato e infarinato; spennellate lo strudel con burro fuso e infornatelo a 180 °C per 40-45'.
***Vino** bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Curtefranca Bianco, Trebbiano di Romagna, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone.*

Quenelle di sedano rapa al curry

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 40'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
670 g sedano rapa pulito
400 g latte
350 g patate pelate
200 g panna fresca
50 g grana grattugiato più un po'
1 tuorlo - curry mild - erba cipollina
burro - sale - pepe bianco

Tagliate a pezzetti il sedano rapa e le patate, mettetele in una casseruola con il latte e la panna, sale, pepe, 2 cucchiaini di curry e cuocete per circa 1 ora.
Passate al passaverdure, ottenendo una crema vellutata. Unitevi il grana, il tuorlo, una cucchiaiata di erba cipollina a rondelline. Formate delle quenelle con 2 cucchiai e adagiatele in 6 pirofile da porzione imburrate (4 in ogni pirofila); spolverizzatele di grana, cospargetele con fiocchetti di burro e infornate a 200 °C per 10' circa. Servite appena sfornato, ben caldo.
***Vino** bianco secco, leggermente aromatico. Canavese Bianco, Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese, Falerno del Massico Bianco.*

Cardi in umido rosso

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 15'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg cardi
500 g polpa di pomodoro (conserva)

200 g scalogno
200 g latte
50 g ricotta salata
prezzemolo - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite i cardi, come si spiega qui accanto, e tagliateli a pezzetti, mettendoli a bagno in acqua e limone.
Cuoceteli per 15-20' in 4 litri di acqua portati a bollore con il latte e un pizzico di sale.
Tagliate a rondelle lo scalogno e rosolatelo dolcemente in un'ampia padella con 3 cucchiai di olio, quindi abbassate il fuoco e cuocetelo per 10-12'.
Aggiungete i cardi scolati allo scalogno, insaporiteli per 2-3', poi unite la polpa di pomodoro e un mestolino di acqua. Salate, pepate e cuocete per altri 35' circa.
Completate a fine cottura con la ricotta salata grattugiata e il prezzemolo tritato.
La signora Olga dice che il tempo di cottura dei cardi nella prima fase può variare in base alla loro qualità: perciò, prima di passare alla seconda cottura in padella, verificate che siano morbidi.
Vino *bianco secco, leggermente aromatico. Valdadige Bianco, Colli di Parma Chardonnay, Sannio Fiano.*

Ricette *Giovanni Rota*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Pirofila monoporzione *Easy Life Design* su fondo realizzato con prodotti *Oikos*, tovagliolo verde *Tessilarte*.

Cardi in umido rosso

Scuola di cucina
Pulire i cardi

1 I cardi si presentano in cespi come il sedano; tagliate il fondo per aiutarvi a staccare le coste, e separatele una per una dal cespo.

2 Pulitele con un coltellino, tirando le fibre più tenaci sulla superficie da una estremità all'altra, poi ripetete l'operazione nel senso opposto, finché non avrete tolto tutti i filamenti.

3-4 Tagliate le coste in pezzi più corti e poi in bastoncini; metteteli a bagno, a mano a mano che lavorate, in una bacinella di acqua acidulata con succo di limone, per evitare che si anneriscano. I cardi così puliti vanno sempre sbollentati, per togliere in parte l'acidità e per stabilizzare il colore. Per questo motivo si fanno bollire in acqua e latte, generalmente per 10-15' dalla ripresa del bollore; la proporzione consigliata va da 25 a 50 g di latte per ogni litro di acqua.

Carni e uova

Tranci di fegato al sesamo con fagioli

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti più 12 ore di ammollo*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g 2 fette di fegato di vitello spesse 1,5 cm
400 g porri
250 g fagioli secchi
scalogno - alloro - semi di sesamo
olio extravergine di oliva - sale

Ammollate i fagioli in acqua per 12 ore, sciacquateli e scolateli.
Rosolate in una casseruola 20 g di olio e uno scalogno tritato, aggiungete i fagioli e una foglia di alloro, coprite di acqua fredda, coperchiate e, dal bollore, cuocete a fuoco basso per 30-40', aggiungendo acqua, se i fagioli si asciugassero troppo. Salate alla fine.
Mondate i porri, tagliateli a mezze rondelle, rosolateli in una padella con un cucchiaio di olio. Salate, abbassate il fuoco e fateli cuocere dolcemente per 20'.
Togliete la pelle intorno alle fette di fegato, pulitele dai nervetti all'interno e tagliatele a metà, ottenendo 4 tranci.
Passateli nei semi di sesamo, premendo perché aderiscano bene. Salateli e cuoceteli in padella in 2 cucchiai di olio per 2' per lato.
Servite il fegato con i fagioli e i porri.
La signora Olga dice che, se usate fagioli congelati, rosolateli e cuoceteli per 10' coperti di acqua; se utilizzate quelli in scatola, rosolateli e cuoceteli per 10' senza acqua. Salate sempre alla fine.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Collio Friulano, Bolgheri Vermentino, Ischia Biancolella.*

Tranci di fegato al sesamo con fagioli

Uovo morbido su zuppa gratinata al cavolo nero

Uovo morbido su zuppa gratinata al cavolo nero

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
1 litro brodo vegetale
350 g cavolo nero
6 uova
1 carota - 1 cipolla - 1 gambo di sedano
vino bianco secco
pane casareccio
grana grattugiato
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite sedano, carota e cipolla e tagliateli in piccola dadolata; rosolateli in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio per 5-6', poi sfumate con mezzo bicchiere di vino.
Mondate il cavolo nero, eliminando le coste centrali, tagliatelo a pezzi e unitelo al soffritto; bagnate con il brodo e cuocete per 30'; regolate di sale verso fine cottura.
Tagliate 3 grosse fette di pane casareccio a uno spessore di circa 2 cm; togliete la crosta e frullatela nel robot da cucina.
Dividete a metà le fette di mollica, ottenendone 6 pezzi. Metteteli sul fondo di 6 cocotte monoporzione in coccio, copriteli con un po' delle verdure della zuppa. Riempite poi le cocotte con il brodo. Cospargete con la crosta di pane frullata, un cucchiaio di grana e infornate a 200 °C per 10'.
Rassodate intanto le uova per 6', immergendole in acqua già bollente. Toglietele e raffreddatele in acqua fredda, poi sgusciatele delicatamente (il tuorlo è morbido).
Sfornate le cocotte, appoggiate le uova sulla zuppa e servite subito con pepe.
La signora Olga dice che le uova devono essere a temperatura ambiente: immerse troppo fredde in acqua bollente si rompono.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Collina Torinese Barbera, Val di Cornia Rosso, Galluccio Rosso.*

Filetto di maiale al pepe con carciofi fritti

Bombette di manzo e salsiccia

Filetto di maiale al pepe con carciofi fritti

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 8 persone
800 g 2 filetti di maiale interi
8 carciofi
farina
olio di arachide
vino bianco secco
sale - pepe nero in grani

Schiacciate grossolanamente abbondante pepe nero; "impanatevi" i filetti di maiale, in modo che la superficie ne sia coperta.
Rosolate i filetti in padella con 3 cucchiai di olio di arachide per 3-4', poi salateli; coprite e cuocete per altri 2', quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino. Continuate la cottura con il coperchio per altri 15'.
Mondate intanto i carciofi e tagliateli a fettine sottili; infarinateli, scrollateli per eliminare l'eccesso di farina e friggeteli in olio di arachide a 175 °C per 3'.
Fate riposare i filetti di maiale per 10', poi tagliateli e serviteli con i carciofi.
Vino *rosso corposo, profumo ampio, armonico. Carema, Amarone della Valpolicella, Aglianico del Vulture.*

Bombette di manzo e salsiccia

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 6 persone
300 g foglie di scarola
300 g polpa di manzo macinata
300 g salsiccia fresca
250 g 1 grossa carota
15 olive verdi snocciolate
aceto di lamponi
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Scottate le foglie di scarola intere in acqua bollente salata per 1', raffreddatele in acqua fredda, scolatele e stendetele su un canovaccio asciugandole.
Spellate la salsiccia e sgranatela, unitela alla polpa di manzo e impastate tutto con le mani aggiungendo sale, pepe, un cucchiaino di olio e le olive sminuzzate.
Stendete 4-5 foglie di scarola su un foglio di pellicola, giustapponendole e sormontandole appena in modo da creare una base tondeggiante; appoggiate al centro una polpetta rotonda di manzo e salsiccia di circa 100 g e avvolgetela nella scarola aiutandovi con la pellicola: pressate bene e modellate a palla chiudendo attorno la pellicola, poi eliminatela e sistemate la bombetta su una placca coperta con carta da forno. Fatene così altre 5.
Irrorate le bombette con un filo di olio e infornatele a 180 °C per 12-13'.
Sbucciate intanto la carota e tagliatela a nastri sottili, aiutandovi con una mandolina. Conditeli con olio, sale e aceto di lamponi e serviteli insieme alle bombette.
Vino *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Valpolicella, Rosso Conero, Savuto.*

Faraona ripiena di zucca e amaretti

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 45'*

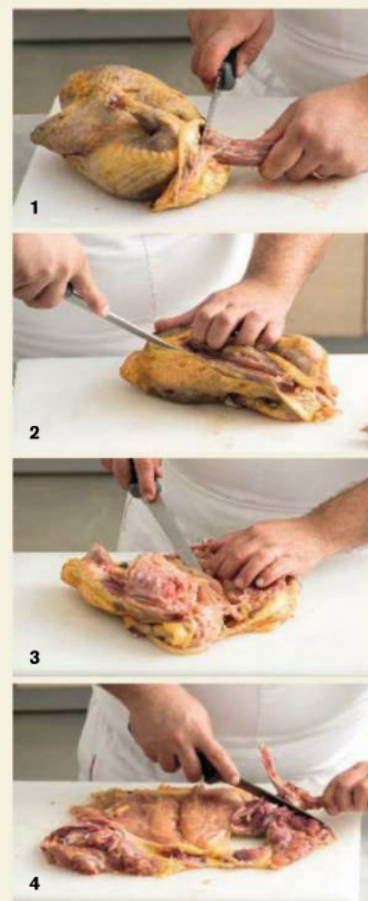
Ingredienti per 4 persone
1,5 kg 1 faraona
370 g polpa di zucca
3 amaretti secchi
grana grattugiato - pangrattato
vino bianco secco - cerfoglio fresco
olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate a fettine sottili 270 g di zucca, mettetela in una casseruola coperta di acqua e fatela bollire per 15'.

Riducete a dadini la zucca rimasta e arrostiteli in padella con un cucchiaio di olio extravergine per 3-4'.
Scolate la zucca dall'acqua, frullatela e salatela, unite gli amaretti sbriciolati, 5 g di grana e 15 g di pangrattato. Aggiustate di sale e pepe, quindi aggiungete anche i dadini di zucca arrostiti, tenendone da parte qualcuno per la decorazione (ripieno).
Disossate la faraona (o chiedete di farlo al vostro macellaio), poi battetela leggermente con il batticarne per rendere omogeneo lo strato di polpa. Salate e pepate.
Distribuite il ripieno sulla faraona e arrotolatela, scostando la pelle in modo che non finisca all'interno: la avvolgerete poi all'esterno del rotolo. Legate il rotolo con lo spago da cucina e rosolatelo in padella con 2 cucchiai di olio di arachide, finché non si sarà ben colorito uniformemente.
Trasferite il rotolo in una pirofila; versate nella padella un bicchiere di vino, sciogliete il fondo di cottura sul fuoco (deglassate), versate il sugo ottenuto nella pirofila e infornatela a 170 °C per 35-40'.
Sfornate il rotolo, eliminate lo spago e tagliatelo a fette. Servitelo accompagnando con i dadini di zucca tenuti da parte e completando con cerfoglio fresco e, a piacere, con briciole di amaretto.
***Vino** rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Alto Adige Pinot nero, Colli del Trasimeno Gamay, Orta Nova Rosso.*

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tovaglioli *Society by Limonta*, tovagliolo dell'uovo morbido *Tessilarte*, pirofila della faraona *Fonderia Ceramiche Bucci.*

Faraona ripiena di zucca e amaretti

Scuola di cucina
Disossare una faraona

1 Eliminate la testa, le zampe e le ali. Liberate poi il collo dalla pelle e tagliatelo via; cercate l'osso a forma di Y all'inizio del petto e toglietelo.

2 Incidete profondamente la pelle e la polpa lungo la spina dorsale.

3 Aprite il volatile e staccate la carne dalla cassa toracica, prima da un lato poi dall'altro, quindi eliminate la cassa toracica e tutte le interiora e distendete la polpa.

4 Disossate le cosce, disarticolando l'osso dell'anca e staccando la polpa girando intorno all'osso con un coltello.

Dolci

Tarte tatin di pere e ananas

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
360 g 5 fette di ananas
230 g pasta sfoglia stesa
180 g polpa di pera a fettine
150 g zucchero
60 g burro
1 tuorlo
latte - rosmarino - sale

Battete il tuorlo con un cucchiaio di latte. **Fate** sciogliere il burro con lo zucchero e un pizzico di sale in padella fino a quando non diventa di un color ambrato, poi distribuitelo sul fondo di uno stampo (ø 26 cm, h 5 cm). Unite subito al centro una fetta intera di ananas e poi intorno, a raggiera, il resto delle fette di ananas tagliate a metà alternandole con fettine di pera. Profumate con un trito fine di rosmarino e coprite con la pasta sfoglia. Spennellate con il tuorlo battuto e infornate a 180 °C per 20', poi proseguite a 190 °C per altri 10'.
Sfornate e girate subito su un piatto da portata. Decorate a piacere con rosmarino.
Vino *passito con aromi di frutta matura. Albana di Romagna passito, Moscato Passito di Pantelleria.*

Tarte tatin di pere e ananas

Mousse alla vaniglia con biscotti

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10' più 3 ore di riposo*

Ingredienti per 6 persone
265 g farina
220 g latte
200 g panna montata
180 g zucchero
125 g burro
80 g albumi
10 g lievito in polvere per dolci
8 g gelatina alimentare in fogli
7 tuorli
farina di nocciole
mezzo baccello di vaniglia - sale

Mousse alla vaniglia con biscotti

Impastate 3 tuorli con 100 g di zucchero e 125 g di burro, poi unite 250 g di farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. Mettete la pasta in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora circa.
Mettete in ammollo la gelatina alimentare.
Scaldate il latte con i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia. A parte mescolate 4 tuorli con 15 g di farina e 40 g di zucchero, filtratevi sopra il latte caldo e riportate sul fuoco finché la crema non comincia ad addensarsi: ci vorranno al massimo 3'. Togliete dal fuoco e incorporate alla crema la gelatina strizzata, mescolando fino a quando non si sarà perfettamente sciolta. Lasciate raffreddare (crema).
Incominciate a montare gli albumi. Intanto scaldate in un pentolino 40 g di zucchero con un cucchiaio di acqua: quando avrà raggiunto 121 °C, togliete dal fuoco e colatelo a filo sugli albumi semimontati, continuando a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata.
Incorporate alla crema la panna montata e la meringa; versate in 6 tazzine e mettete in frigorifero per 2 ore (mousse).
Togliete dal frigo la pasta, stendetela a uno spessore di circa 5 mm e ritagliatevi dei dischi di misure diverse (da 5 cm a 10 cm); imprimetevi a piacere scritte e disegni e accomodate tutti i biscotti su una o più placche foderate di carta da forno. Spolverizzateli a piacere con farina di nocciole e infornate a 170 °C per 9-10'.
Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.
Servite le tazzine di mousse con i biscotti (usate, se volete, i più grossi come piattino) e, a piacere, con kiwi caramellato e menta.
Vino *passito con aromi di frutta matura. Alto Adige Moscato giallo passito, Moscato di Trani dolce.*

Mini "cake Giamaica"

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
150 g farina più un po'
120 g zucchero
75 g burro salato
70 g polpa di cocco fresco
60 g cocco disidratato grattugiato
50 g panna fresca
35 g amido di mais
2 g lievito in polvere per dolci
2 g rum
1 uovo - 1 tuorlo - 1 limone
zucchero a velo - burro

Montate il burro salato con 100 g di zucchero fino a ottenere una spuma soffice e bianca; unite l'uovo e il tuorlo, quindi la farina e l'amido di mais setacciati con il lievito, infine il cocco disidratato, il rum, la panna, il succo e la scorza grattugiata di un limone. L'impasto risulterà soffice e cremoso.
Imburrate e infarinate 4 stampini da plum cake (5x8 cm, h 5 cm) e versatevi il composto riempiendo gli stampini a filo. Infornateli a 160 °C per 30-35'.
Grattugiate grossolanamente il cocco fresco.
Raccogliete in un pentolino 50 g di acqua con 20 g di zucchero, lasciate bollire per 2', poi unite il cocco fresco grattugiato, togliete dal fuoco, stendete su carta da forno, spolverizzate di zucchero a velo e infornate a 180 °C per 10-12'. Sfornate e lasciate raffreddare (briciole di cocco).
Sfornate i mini "cake Giamaica", aspettate un paio di minuti, poi sformateli e lasciateli raffreddare su una gratella.
Servite i mini "cake Giamaica" completandoli con le briciole di cocco e decorando a piacere con fettine di limone e pezzetti di cocco fresco.
Vino *passito con aromi di frutta matura. Trentino Vino Santo, Greco di Bianco.*

Mini "cake Giamaica"

Panini soffici alla frutta

Panini soffici alla frutta

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 2 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
325 g latte più un po'
300 g farina 0
175 g zucchero
75 g burro fuso
60 g panna fresca
30 g amido di mais
5 g lievito di birra fresco
2 g sale fino
2 uova
2 tuorli
1 mela di grosse dimensioni
1 banana - 1 arancia
1 mango di piccole dimensioni
marmellata di fragole - sesamo bianco

Intiepidite 125 g di latte.
Sciogliete 50 g di zucchero e il lievito nel latte tiepido.
Impastate 300 g di farina con il latte, 1 uovo, il burro fuso a temperatura ambiente e per ultimo 2 g di sale: otterrete una pasta molto appiccicosa e morbida. Raccoglietela in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
Portate a bollore 200 g di latte con 60 g di panna.
Battete 1 uovo e 1 tuorlo con 75 g di zucchero, unite l'amido di mais, versate il latte, mescolate e riportate sul fuoco. Portate a ebollizione e dopo 1-2' togliete dal fuoco. Versate la crema ottenuta in una ciotola, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero per 1 ora (crema).
Formate con la pasta 6 palline da 80-90 g ciascuna e accomodatele su una placca foderata di carta da forno distanziandole un po' l'una dall'altra. Inumiditele leggermente con poco latte, copritele con la pellicola e lasciatele lievitare ancora per 30-40'.
Battete un tuorlo con un cucchiaio di latte, spennellate con esso la superficie delle palline, spolverizzatele di semi di sesamo e infornatele a 180 °C per 25'. Sfornate e lasciate raffreddare.
Sbucciate la mela, detorsolatela con lo strumento apposito e tagliatela in 6 rondelle. Sbucciate la banana e affettatela.
Raccogliete in una padella di grosse dimensioni 50 g di zucchero e fateli caramellare leggermente, unite quindi le rondelle di mela e di banana. Proseguite cuocendo sulla fiamma viva per un paio di minuti, poi spegnete.
Sbucciate a vivo l'arancia; tagliate la polpa del mango a fette.
Tagliate a metà i panini e farciteli con la mela, la banana, l'arancia e il mango completando con la crema e la marmellata.
Vino *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Asti Docg, Colli Euganei Fior d'Arancio.*

Rotolo farcito di lemon curd

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 6 persone
165 g zucchero semolato
125 g farina di mandorle
100 g farina 00
90 g burro
2 uova - 1 tuorlo - olio di arachide
zucchero a velo - sale
LEMON CURD
275 g zucchero
185 g burro
100 g succo di limone
4 g gelatina alimentare in fogli
5 uova - scorza grattugiata di un limone

Ungete di olio una teglia (25x30 cm) e foderatela di carta da forno.
Montate le 2 uova intere con 75 g di zucchero semolato fino a ottenere una spuma soda, poi incorporate 75 g di farina 00 setacciata e un cucchiaino da caffè di olio.

Distribuite il composto sulla teglia livellando la superficie.
Infornate a 170 °C per 8-9'. Sfornate e ribaltate la pasta biscotto su un grande foglio di carta da forno spolverizzato di zucchero a velo; togliete la teglia, ma non la carta da forno, e lasciate raffreddare.
Impastate 90 g di burro morbido con 90 g di zucchero semolato, poi unite la farina di mandorle, 25 g di farina 00, 5 g di sale e 1 tuorlo. Formate un rotolo, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 2 ore.
Togliete il rotolo dal frigo e grattugiatelo grossolanamente su una teglia foderata di carta da forno; infornate a 160 °C per 8-9' (crumble).

LEMON CURD

Preparatelo con gli ingredienti indicati (seguendo la scuola qui accanto), ma aggiungendo la gelatina ammollata e strizzata prima della scorza di limone.
Distribuitene una parte sulla pasta biscotto (liberata dalla carta) e arrotolatela. Spalmate il rotolo di altro lemon curd e cospargetelo con il crumble.
Tagliate il rotolo a rondelle e servitele spolverizzate di zucchero a velo.
***Vino** dolce con aromi di frutta matura e fiori. Recioto di Soave, Malvasia delle Lipari dolce.*

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tovagliolo della tarte tatin *Society by Limonta*, tovaglioli dei mini "cake Giamaica" e dei panini soffici *Tessilarte*, scatolina di carta *CHS® Group*, stampino da toast per decorare i biscotti grandi *Goolp!*

Rotolo farcito di lemon curd

Scuola di cucina
Lemon curd

Ricchissima crema a base di burro e limone tipica della pasticceria inglese, si usa per farcire crostate, ma è ottima anche spalmata su fette di pane o su dolcetti soffici. Eccone una delle tante versioni possibili, più "leggera" di quella della ricetta qui accanto.

1 In una bacinella su un bagnomaria molto caldo (non bollente) lavorate con la frusta 45 g di succo di limone filtrato, 1 uovo intero e 3 tuorli e 90 g di zucchero.

2-3 Mescolate di continuo per alcuni minuti. Aggiungete la scorza grattugiata di un limone e togliete dal fuoco.

4 Infine incorporate 60 g di burro a pezzetti, mescolando con la frusta finché non si sarà amalgamato perfettamente. Fate raffreddare e, se non lo usate subito, conservate il lemon curd in vasetti ermetici in frigorifero: si manterrà per una settimana almeno.

Per un procedimento più diretto, raccogliete tutti gli ingredienti con il burro fuso in una ciotola a bagnomaria e mescolate fino a ottenere una crema.

Contorno misto con purè di sedano rapa

Ricetta *Davide Brovelli* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Contorno misto con purè di sedano rapa

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
600 g sedano rapa
500 g latte più un po'
300 g patate gialle
250 g patate rosse
200 g radici di soncino
3 carciofi - prezzemolo - limone - zucchero
vino bianco secco - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale fino e grosso

1 Mondate il sedano rapa e riducetelo in tocchetti della stessa dimensione; raccoglieteli in una casseruola con 500 g di latte e una presa di sale grosso e lessateli sul fuoco medio per 30' circa dal bollore.
2 Pelate intanto le radici di soncino e tagliatele in grossi tocchi. Pelate le patate gialle. Lessate insieme le patate gialle e le radici in acqua bollente salata per 30'.
3-4 Mondate i carciofi conservando i gambi. Tagliateli a metà e rosolateli in padella con i gambi con poco olio per 3' sulla fiamma viva girandoli per due volte; bagnate con il succo di mezzo limone e 100 g di vino, fatelo asciugare, spegnete e unite prezzemolo tritato e sale. Conservate il sugo per condire.
5 Frullate il sedano rapa con tutto il liquido di cottura unendo, se serve, 2 cucchiai di latte: la consistenza deve risultare morbida. Unite 2 cucchiai di olio extravergine, un pizzico di zucchero e frullate ancora (purè).
6 Scolate le radici di soncino ed eliminate l'anima, che rimane coriacea.
7-8 Lavate le patate rosse senza sbucciarle, affettatele molto sottili, sciaquatele e asciugatele molto bene. Friggetele in abbondante olio di arachide a 180 °C fino a completa doratura, scolatele su carta da cucina e spolverizzate di sale solo alla fine. Distribuite il purè nei piatti, accomodatevi sopra mezza patata gialla, qualche spicchio di carciofo e un tocco di radice di soncino. Completate con le patate fritte e, a piacere, con fettine di aglio e foglie di prezzemolo fritte.

Vino bianco giovane, secco, fragrante
Alto Livenza Igt "Bianco di Rigole" 2012
Tenute Tomasella € 10,90
Profumi fragranti di frutta, sapore secco e fresco con un finale agrumato. Perfetto per piatti semplici come insalate cotte e crude, lo abbiamo scelto perché la sua acidità bilancia armoniosamente l'importante percezione dolce data dall'olio e dalle verdure, mentre la sua delicatezza rispetta tutti gli aromi del piatto.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Fondo *Tagina Ceramiche d'Arte*, sullo sfondo lastra in verderame *De Castelli*; padella con interno bianco *Ballarini*, robot da cucina *Kenwood*.

1

2

3

4

5

6

7

8

Uovo fritto, finocchi e arance

Ricetta *Davide Brovelli* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Uovo fritto, finocchi e arance

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 15'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
1 kg 3 finocchi
250 g riso parboiled
8 uova
1 arancia
8-10 mandorle con la buccia - farina 00
latte - olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

1-2 Mondate i finocchi conservando qualche ciuffo. Tagliatene due in cubetti di piccole dimensioni e il terzo in fettine. Raccogliete i cubetti in una casseruola con i ciuffi, coprite a filo con il latte e unite un pizzico di sale. Cuocete per 20' dal bollore, quindi frullate tutto ottenendo una crema.
3 Pelate a vivo l'arancia eliminando tutte le parti bianche; ricavate la polpa degli spicchi inserendo il coltello tra uno e l'altro. Lavorate su una ciotola per raccogliere il succo che sgocciola.
4 Rosolate le fettine di finocchio in padella con poco olio extravergine per un paio di minuti per lato in modo che prendano colore, poi bagnate con il succo di arancia.
5 Lessate 6 uova immergendole nell'acqua bollente per 5': dovranno cuocere solo nella parte esterna. Scolate le uova e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Sgusciatele subito e accomodatele su un foglio di carta da cucina.
6 Frullate il riso (crudo) ottenendo una farina fine.
7 Battete 2 uova in una ciotola. Passate le uova lessate nella farina 00, poi nelle uova battute e infine nella farina di riso.
8 Friggete le uova in abbondante olio di arachide a 180 °C. Servitele con la crema di finocchi, i finocchi rosolati, gli spicchi di arancia a dadini e le mandorle tagliate a metà nel senso della lunghezza.

Vino spumante secco e aromatico
Valdobbiadene Superiore di Cartizze "La Rivetta" Villa Sandi € 25
Vino frizzante che conquista al primo sorso con le sue bollicine finissime, i profumi intensi di frutta, in cui si mescolano sfumature esotiche di mango e il guizzo della clementina. Stappatelo per l'aperitivo, ma provatelo poi con l'uovo fritto: sentirete come la sua delicata grassezza sarà piacevolmente rinfrescata dalle vivaci ma garbate note acidule del vino. Che per le sue doti si è meritato i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Tovagliolo *Society by Limonta*, fondo lastra in verderame *De Castelli*; padella *Ballarini*, robot da cucina *Braun*.

1

2

3

4

5

6

7

8

Sfere di cioccolato fritte in pastella

Ricetta *Davide Brovelli* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Sfere di cioccolato fritte in pastella

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
400 g polpa di banana non troppo matura in 24 rondelle
300 g cioccolato fondente al 70%
150 g panna fresca
120 g zucchero semolato
110 g farina
miele di acacia - birra chiara - latte
liquore Grand Marnier - zucchero a velo
albume - olio di arachide - sale

1-2 Scaldate la panna in una piccola casseruola. A piacere potete aromatizzarla con 30-40 g di Grand Marnier. Raccogliete il cioccolato sminuzzato in una ciotola e versatevi sopra la panna calda. Mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà perfettamente sciolto (se fosse necessario, fate questa operazione su un bagnomaria caldo ma non bollente). Una volta tiepido, mettete in frigo per 1 ora (ganache).
3-4 Montate a neve 60 g di albume con un pizzico di sale. Intiepidite 75 g di latte a 30 °C e scioglietevi 25 g di miele, poi 20 g di zucchero semolato. Raccogliete in una ciotola la farina, versate il latte mescolando con una frusta, poi incorporate 25 g di birra e infine l'albume (pastella). Sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 1 ora.
5-6-7 Cuocete 100 g di zucchero semolato con 30 g di acqua facendolo caramellare. Togliete dal fuoco e unite 60 g di acqua, poi unite 30 g di Grand Marnier. Unite la banana e riportate sul fuoco; quando inizia a sobbollire girate le rondelle in modo che tutta la superficie sia ricoperta di caramello. Spegnete, lasciate raffreddare e confezionate 6 spiedini. Riducete il caramello sul fuoco per 3' (salsa).
8-9 Indossate dei guanti usa e getta e formate 18 sfere di ganache da circa 25 g cad. Immergetele nella pastella e sgocciolate bene.
10 Friggetele in abbondante olio a 180 °C per 3-4'. Scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di zucchero a velo. Servitele subito con gli spiedini e la salsa.

Vino passito con aromi di frutta matura

"Il Macarò" Valle dell'Asso € 12
Raro vino dolce, quello che ci vuole per un dessert così ricco: fresco di acidità e caldo di alcol, saprà bilanciare la dolcezza e pulire la bocca a ogni boccone, prolungando il piacere dell'assaggio. E rendendolo ancora più interessante con i suoi profumi di spezie, di frutta candita, di datteri e di miele.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Fondo *Tagina Ceramiche.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Le patate, le più povere dell'orto

Testo e ricetta di *Davide Oldani*

Povere eppure così buone... Per di più, se hanno una bella buccia, pulita e fine, non è nemmeno necessario sbucciarle, per cui si usano al cento per cento: massima resa, nessuno scarto: più pop di così! In alternativa, le bucce le riutilizzo. Per esempio in un dolce che mi piace molto: sbuccio le patate e faccio essiccare le pelli, poi le friggo leggermente finché non diventano croccanti. Le patate le lesso al vapore, le passo al setaccio e le cuocio battendole con una frusta in un pentolino con sciroppo di acqua e stevia e i semi di un baccello di vaniglia. Ottengo un purè alla vaniglia che poi servo con uno zabaione al Marsala e con le chips di bucce croccanti. Per ultimo, il tocco salato, con piccole scaglie. Un dessert che consiglio quando nel menu non sono presenti portate con carboidrati.
Un altro dolce molto invitante è il babà di patate, che si prepara con le patate arancioni: si fa un purè molto asciutto, si mescola con albume montato, zucchero e farina di mandorle e si inforna negli stampini dei babà, da servire con un cucchiaio di rum.
Parlando di frittura, invece, ci sono due preparazioni che preferisco: le più classiche pommes soufflé, patate tagliate a fettine sottili prima "sbianchite" in olio tiepido e poi fritte in olio a temperatura più alta, nel quale si gonfiano. E le chips croccanti di patate viola, profumate con polvere di cannella, da servire come stuzzichino.
Infine, le patatine novelle: le cuocio al sale, ricoperte completamente, nel forno. Una volta sfornate, le taglio a metà e le condisco con un ottimo olio extravergine; completo con qualche fettina di pera cruda, per piccoli, ottimi bocconi.

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

Aligot, crumble di grana e pere

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
300 g patate
125 g farina di mandorle
100 g scamorza bianca
100 g panna fresca
95 g burro
90 g zucchero
75 g farina 00
50 g formaggio Asiago
25 g grana grattugiato
5 g sale
1 tuorlo - 1 pera - miele

Mescolate la farina 00 con la farina di mandorle, il sale, lo zucchero, il tuorlo e 90 g di burro, ottenendo delle briciole; unitevi il grana grattugiato, poi distribuite le briciole su una teglia coperta con carta da forno e infornate a 150 °C per 8' (crumble).
Lessate le patate, pelatele e schiacciatele; mescolatele quindi con la panna e 5 g di burro. Raccogliete il purè ottenuto in una casseruola e portate sul fuoco.
Mescolate il purè finché non si amalgama bene, quindi unite la scamorza e l'Asiago a filetti. Mescolate finché il composto non si fonde e, alzandolo con un cucchiaio, fila (aligot).
Disponete sul piatto il crumble con qualche nastrino di pera, tagliato dal frutto con un pelapatate, colatevi sopra qualche goccia di miele e infine coprite con l'aligot filante.

A cura di *Laura Forti*
Preparazione *Alessandro Procopio*
Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Sagne chine, trionfale pasticcio

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Joëlle Néderlants* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Sagne chine (lasagne ripiene)

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*

Ingredienti per 8 persone
600 g semola rimacinata di grano duro
600 g passata di pomodoro
400 g lonza a fettine
300 g piselli sgranati
200 g polpa macinata di maiale
200 g mozzarella
85 g pecorino grattugiato
35 g grana grattugiato
30 g funghi secchi
3 carciofi - 3 uova sode
1 gambo di sedano - 1 cipolla - 1 uovo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Cuocete la passata di pomodoro in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale, un pezzetto di sedano e una fettina di lonza per 20-25' (sugo). Intanto impastate la semola con 2 prese di sale e circa 300 g di acqua, ottenendo un panetto omogeneo; lasciatelo riposare coperto per almeno 30'.
2 Rosolate in due padelle separate con un filo di olio la polpa macinata e le fettine di lonza, per 2-3'; toglietele e mettetele da parte.
3 Rosolate in una delle due padelle utilizzate per la carne sedano e cipolla tritati per 2-3', quindi unite i funghi ammollati in acqua e strizzati; dopo 1' aggiungete i carciofi tagliati a fettine e i piselli; salate, pepate, coprite e cuocete a fuoco basso per 20' circa, bagnando ogni tanto, se serve, con un po' dell'acqua di ammollo dei funghi.
4-5 Unite alla polpa macinata rosolata l'uovo e 50 g di pecorino; impastate e formate minuscole polpettine. Rosolatele in 3-4 cucchiai di olio per un paio di minuti.
6 Tirate la pasta in sfoglie non troppo sottili; tagliatele in lasagne, scottatele per pochi secondi in acqua bollente salata, scolatele in acqua fredda. Disponetele infine in una pirofila unta di olio, facendo ogni strato con il sugo e cucchiaiate di pecorino misto a grana (35 g e 35 g), poi tutti gli altri ingredienti: le verdure, le polpettine, le fettine di carne tagliate a strisce, la mozzarella a pezzetti, le uova sode a fette. Completate con uno strato di sugo e formaggio e infornate a 160 °C per 20-25' in forno statico.

CALABRIA

Quelle polpettine
perfette e tutte uguali...

Sonia D'Agostino vive a Torino, ma è calabrese e i profumi della sua terra sono ben vividi nella memoria. Così li ricorda per noi.

Da piccola mi svegliavo con l'odore del sugo fatto con le costine di maiale che pervadeva tutta casa; un odore forte di salsa, che cuoceva dalle sei del mattino: perché un buon sugo che si rispetti deve cuocere almeno quattro ore... Seguivo il profumo fino in cucina e trovavo la nonna con il suo grembiulone scuro a fiorellini piccoli colorati tipico della Nonna del Sud, seduta sulla sedia con una bella insalatiera sul "vantale" (grembiule), che puliva qualsiasi tipo di verdura appena arrivata dall'orto. Tempo di fare colazione e di sapere anche io di sugo e si procedeva alla preparazione delle polpette: le mie venivano di forme e dimensioni differenti, quelle della nonna tutte uguali. Guardavo quelle manine che si muovevano veloci per capire e carpire, ma niente, alle nonne viene sempre tutto naturale, non ci sono dosi ma consistenze, non ci sono tecniche ma esperienza. Una volta quell'odore forte di sugo di prima mattina mi nauseava; oggi chiudo gli occhi e cerco mentalmente quel profumo che ogni tanto mi manca... poi basta ritornare in vacanza in Calabria, svegliarsi al mattino anche senza l'odore del sugo, vedere la nonna con lo stesso grembiule ancora perfetto seduta sulla stessa sedia a fare gli stessi movimenti che tutto torna alla mente, anche gli odori. E non puoi far altro che guardarla con amore e sorridere per tutti i meravigliosi attimi di vita che ti ha inconsapevolmente donato e che sono parte di te.

Tovaglioli e tovaglia *la Fabbrica del Lino*, canovaccio *Chiarastella Cattana*.

La shuba russa, gusto e colori di festa

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

1

2

3

4

5

6

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Shuba russa

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 15'*

Ingredienti per 4 persone
225 g patate
225 g barbabietole lessate
200 g carote
200 g maionese
200 g filetti di aringa (affumicati sotto vuoto)
1 uovo sodo
cipolla rossa - latte - aneto

1 Immergete i filetti di aringa nel latte e lasciateli riposare per 1 ora.
2-3 Lessate le patate con la buccia (dovranno rimanere compatte), insieme alle carote sbucciate. Pelate le patate e grattugiatele con una grattugia a fori grossi; grattugiate anche le carote e le barbabietole lessate.
4 Togliete le aringhe dal latte e tagliatele a striscioline.
5-6 Disponete gli ingredienti in una pirofila, a strati, oppure in stampi senza fondo, quadrati o rotondi, per porzioni singole, livellando e premendo un po' ogni strato, con un batticarne o con l'apposito stantuffo: cominciate con uno strato di barbabietole, poi patate, aringhe, carote, maionese abbondante, barbabietole, maionese. Se utilizzate stampi senza fondo, sformate e poi completate le porzioni con l'uovo sodo sbriciolato fine o setacciato (mimosa), filetti di cipolla e ciuffi di aneto a piacere.
Vittorio Castellani dice che questo è un piatto dell'alta cucina russa, preparato in genere in occasioni di festa. È molto buono anche dopo un giorno o due: riposando, la maionese e le patate si tingeranno di rosso, aumentando l'effetto cromatico.

Aringhe
medicina dei mari freddi

Pescate e consumate dalle popolazioni baltiche fin dal 3000 a.C., le diverse varietà di aringa rappresentano un ingrediente fondamentale dell'alimentazione dei paesi scandinavi e della grande Russia. Gli esemplari più saporiti sono quelli dalle carni grasse che vengono pescati nella stagione fredda per essere consumati crudi, al naturale o conditi con marinate di aceto, senape, yogurt, maionese o panna acida abbinate a spezie ed erbe aromatiche, come il curry, il pimento o l'aneto. Per poterle conservare e per contrastare l'inacidimento dei grassi "sani" di cui sono ricche, vengono messe sotto sale o sott'olio, spesso con alloro, chiodi di garofano e pepe nero, oppure affumicate. In quest'ultima versione è buona norma farle ammorbidire prima dell'uso e raffinarne il sapore lasciandole marinare nel latte vaccino (un tempo si usava anche il tè nero!). Sono così pronte per insaporire insalate e ripieni in modo da godere di tutti i benefici di questa "medicina del mare", ricchissima di Omega 3, e di vitamine A, D, B1, B2 e B12.

Vittorio Castellani
Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

Forchetta *Mepra*, tovaglia *Chiarastella Cattana*, stampino quadrato con stantuffo *Guardini*.

Lasagne di patate al sugo finto

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Nédérlants*
Fotografia *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Mentre la guerra andava inasprendosi e le tessere annonarie condizionavano le scelte alimentari degli italiani, riducendo a 600 i grammi di pasta al mese per individuo, dalle pagine del nostro giornale si istruivano le massaie italiche a razionare le risorse nel rispetto del gusto e della salute. Bastavano pochi ingredienti e giusto un po' di esperienza per portare in tavola queste "lasagne di patate": patate, briciole di pane avanzato, 2 uova, formaggio e sugo finto. È una delle ricette proposte nella rubrica "L'articolo del maestro", e a renderle ancora più preziose è la firma dell'autorevole Capo Cuoco del Re Imperatore Vittorio Emanuele III, Amedeo Pettini. Grazie agli scritti di Domenico Musci, storico della cucina, sappiamo che Pettini nacque a Firenze nel 1865 e che a 16 anni fu assunto come apprendista nelle Reali Cucine di Roma. In pochi anni divenne Sotto Capo Cuoco e poi Capo Cuoco nel 1926, presso le residenze reali d'Italia e d'Europa, al seguito del Re. Scrisse molti libri (suo il monumentale *Manuale di cucina e pasticceria* del 1914), collaborò con aziende alimentari ed elargì ricette ai più importanti giornali dell'epoca. Quando andò in pensione, nel '32, gli conferirono l'onorificenza di Cavaliere all'Ordine della Corona d'Italia. Figlio del suo tempo, Pettini rappresentava una delle firme più autorevoli in circolazione e con La Cucina Italiana collaborò dall'inizio delle pubblicazioni fino alla chiusura del '43, da principio descrivendo le raffinatezze dei menu reali e poi, via via che la storia faceva il suo corso, con ricette autarchiche, salutari o mirate al risparmio. Non sbagliava quando asseriva che "ragioni di tempo, di economia e di igiene nonché di nervosità umana ci condurranno ad una sempre più stretta limitazione delle prodigalità cucinarie". Per evitare che questo dramma si compia, è nostro dovere di massaie moderne rimboccarci le maniche e... mettere le mani in pasta.

– **S. Cornaviera** *massaiemoderne.it*

Lasagne di patate

Impegno ***Medio***
Tempo ***1 ora e 40'***
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
500 g passata di pomodoro
120 g carota
120 g cipolla
100 g sedano
60 g farina
2 uova
vino rosso
salvia - rosmarino
alloro - aglio
grana grattugiato
pangrattato
olio extravergine di oliva - sale

Tritate in piccola dadolata sedano, carota e cipolla; rosolateli in 4-5 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato. Lasciateli ammorbidire per 5-6', poi sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso. Aggiungete un mazzetto di rosmarino, salvia e alloro, la passata di pomodoro, un pizzico di sale, 2 mestoli di acqua e fate sobbollire per 40-45' (sugo finto).
Lessate le patate in acqua per circa 40'; pelatele e schiacciatele; unite le uova, un cucchiaio di grana, 50 g di pangrattato, 60 g di farina, un pizzico di sale. Impastate tutto ottenendo un panetto. Lasciatelo riposare coperto per 15'.
Aggiungete al panetto 10 g di pangrattato o più, per asciugare l'eventuale residua umidità; stendetelo quindi con il matterello in sfoglie di 3 mm di spessore, lavorando su un piano cosparso di pangrattato.
Lasciatele asciugare un po' e ritagliatevi le lasagnette (losanghe o quadrucci).
Cuocetele in acqua bollente salata e scolatele con il mestolo forato appena salgono a galla. Conditele con il sugo finto, completando con grana grattugiato.

Che cosa è cambiato
Le differenze della ricetta odierna rispetto all'originale sono praticamente nulle, solo minime variazioni nella grammatura degli ingredienti. Del resto, esigenze di ristrettezza da guerra allora, esigenze di ristrettezza da crisi oggi accomunano almeno dal punto di vista economico i due periodi storici e il sugo finto ne è un simbolo. Si chiama così, infatti, perché è cucinato come un ragù, con tanto di profumi e vino rosso, ma senza l'ingrediente principale e più costoso: la carne. Per il resto, è un piatto semplice e relativamente leggero, anche nel gusto, tanto da poter essere apprezzato anche oggi senza bisogno degli "alleggerimenti" che spesso sono necessari quando si affrontano ricette degli anni Quaranta.

LA RICETTA ORIGINALE
DEL

1941

Mettete da parte ogni briciola o ritagliuzzo di pane, e quando si sarà bene essiccato, o anche prima, sminuzzatelo il più possibile (questa operazione vi resterà più facile farla avanti che dopo la secchezza); ciò fatto passate il tritume al macinino da caffè o in altro modo polverizzatelo del vostro meglio. Lavate 400 gr. di piccole patate (cuociono nel minor tempo ed assorbono piccola quantità di liquido), lessatele o cuocetele al vapore. Nettate dalla buccia, schiacciatele sotto il matterello senza lasciarle freddare oppure passatele dallo staccio o dallo schiaccia-patate. Incorporatevi due uova con un cucchiaio colmo di farina, sale, un cucchiaio di formaggio ed il pulviscolo di pane quanto più è possibile farne assorbire. Dopo un quarto d'ora che l'impasto è a riposo, fatene pezzi introducendovi ancora pulviscolo ed infine stendete la pasta non troppo sottile. Lasciate prosciugare alquanto le sfoglie, poi tagliatele a lasagnette. Cuocetele a preferenza in un tegame a leggeri bollori. Tirate all'asciutto usando la mestola forata e conditele con formaggio e buon sugo finto.

Nota. - Per questa come per altre preparazioni si scelgano patate di pasta dura e che non siano nuove.

Sopra *La copertina del numero di febbraio 1941.*
Piatti *Ceramiche Nicola Fasano.*

Ricerca di equilibri

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

"Ho sempre amato l'ossobuco, in casa mia si mangia da quando ero piccolo... l'idea di farne una versione di mare l'ho sentita in giro, non ricordo bene dove, e l'ho fatta subito mia: ho deciso di prepararla con la pescatrice, che a me piace molto, e ho provato vari accompagnamenti, tra cui anche un classico risotto. Questo con il purè di broccoli mi è sembrato il più equilibrato e delicato".

Ossobuco di mare

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
700 g 4 tranci di rana pescatrice con l'osso
290 g cimette di broccolo
280 g patate
230 g porro (parte bianca)
burro - aneto - limone - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

Pelate le patate, tagliatele a pezzetti e lessatele in acqua leggermente salata, da fredda, per 15-18'. Schiacciatele con lo schiacciapatate e incorporatevi 30 g di burro, ottenendo un purè consistente.
Tuffate intanto i broccoli in acqua bollente salata per 3', toglieteli, raffreddateli in acqua e ghiaccio e rimetteteli a bollire per altri 10'. Scolateli e frullateli, quindi mescolate la crema al purè.
Tagliate il porro a rondelle e separatele ottenendo degli anelli. Rosolateli in padella con un pizzico di sale, una noce di burro e un filo di olio per 2'; bagnate con mezzo bicchiere di vino, poi aggiungete i tranci di rana pescatrice, adagiandoli sopra i porri.
Coprite e cuocete per 8-10', girateli e cuoceteli senza coperchio per altri 10'. Togliete i tranci di pesce e asciugate, se serve, l'eventuale acqua cuocendo finché non sarà quasi del tutto evaporata.
Tritate un ciuffone di aneto con la scorza di un limone (gremolata), cospargete gli "ossibuchi" con questo trito e serviteli accompagnandoli con il purè ai broccoli e i porri brasati.

Marco Malinverno
Studente universitario
Ha iniziato a cucinare per necessità, ancora al liceo, poi si è sempre più appassionato: ama le portate "forti", i secondi di pesce e selvaggina di penna sui quali, dice, "ci sono più possibilità di sperimentare".

8½

Il voto di Giuseppe Vaccarini
Toscana Igt
"Caiarossa" 2009
14,5% vol. – da € 45
Caiarossa, Riparbella (PI), tel. 0586699016, caiarossa.com

Un'oasi in Val di Cecina: un ventaglio di vigne condotte secondo biodinamica attorno a una cantina costruita per essere la culla armoniosa di quattro vini, vissuti "non come prodotto, ma come esperienza". Abbiamo assaggiato il Caiarossa, l'etichetta di punta: rosso rubino, di buona consistenza, questo bell'assemblaggio di vitigni nobili (cabernet franc, merlot, sangiovese, cabernet sauvignon, petit verdot, syrah e alicante) profuma di macchia mediterranea, frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci. Equilibrato, pieno e morbido in bocca, ha tannini ben levigati, quasi affusolati, e una discreta freschezza data dall'acidità. Servitelo sui 16-18 °C con vitello arrosto, agnello al forno con patate e filetto di maiale alla senape. Oppure fate una gita e andate a degustarlo dove nasce: sarà ancora più buono.

L'olio del mese
di Luigi Caricato

Rarità dall'Emilia

Sui colli tra Parma e Piacenza il gelo è l'unica cosa che fa paura. Perché qui la terra e il clima danno extravergini morbidi e gradevoli, puliti e freschi come le olive appena frante. Volendo assaggiare una delle pochissime bottiglie bisogna prenotarle: si può scegliere quelle col marchio "Olio del Ducato" (*oleaparma.it*), provare il multivarietale "Incanto sublime" di Bononi (*bononi.net*) di Gropparello (PC) oppure l'esclusivo olio di Faroldi (*tel. 3358074501*) di Mulazzano (PR), ottenuto solo da olive vercheva, una rara cultivar del posto.

Decantate un nuovo fuoco

Tutti conoscono l'Amarone: vino storico, di grande fascino, forse un po' fuori moda (e così sempre di moda), che tutto il mondo ci invidia. Unico rosso secco da uve appassite? Fra tradizione (la Valtellina con gli sforzati, per esempio) e innovazione (quella che proponiamo qui) il nostro panorama viticolo offre anche altri bellissimi spunti di riflessione: il vino suadente, carico, ma da pasto, è ormai una certezza. Per chi vuole osare. Un consiglio: munitevi di (o spolverate) un decanter. Sarà l'occasione giusta per usarlo. – **Yoel Abarbanel**

1
Vallagarina Igt "Poiema" 2010 13% vol. € 12
Quando si parla di artigiani del vino quello che si vuol sottolineare sono le capacità della mente e della mano del vignaiolo, che coltiva e che crea. Mai altra definizione deve essere usata per Eugenio, che insieme alla meravigliosa moglie Tamara coltiva pochi ettari in un Trentino difficile e impervio. Questo Marzemino 100% è frutto di leggera surmaturazione e affinamento in grandi legni. Il vino è storico e immortale già nel colore rubino torbido cupo. Al naso spezie e confetture, in bocca acidità e seta, che domanda lustri di cantina. Da servire a 18 °C.
Eugenio Rosi, Volano (TN), tel. 0464461375

2
"Castrum Castrocari" Vendemmia Tardiva Forlì Igt 2009 14% vol. € 9
Già nota per la versione Superiore del Sangiovese di Romagna, la piccola azienda familiare riesce grazie all'estro, al coraggio e alla passione di Marta (madre) ed Elisa (figlia) a proporre questa gemma del territorio: trenta giorni di appassimento in pianta e solo acciaio regalano un vino carico, cupo, a volte nero, un infante vigoroso che spinge su note di cassis e prugna; il gusto è lunghissimo, fusione di frutta e mosto cotto. Aspettare per credere. Da servire a 18 °C, dopo averlo scaraffato.
Az. Agr. Marta Valpiani, Castrocaro Terme (FC), tel. 0543769598, vinimartavalpiani.it

3
Umbria Igp 2009 15,5% vol. € 13
Sagrantino 100% dall'area più storica di Montefalco, ma senza "denominazione", perché la bottiglia (un bijou!) non corrisponde ai dettami del disciplinare. Dimostra la potenza dei vini naturali e biodinamici, che lasciano fare alla natura: l'annata calda ha dato uve zuccherose e il risultato è un vino quasi tenebroso, da profumi intensi, concentrati di frutta passa. In bocca è bollente, pur senza appassimenti. Persiste, persiste per tanto tempo. Anche nella memoria. Scaraffate e servite a 18 °C.
Calcabrina, Montefalco (PG), tel. 0742379622, facebook.com/CALCABRINA.Fattoria.Biodinamica

L’indice dello chef

A colpo d’occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l’impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

Secondi di carne, uova e formaggio

	impegno	tempo	oggi per domani	riposo	Senza glutine	Vegetariana	pagina
Bombette di manzo e salsiccia	★★	40'					102
Cotolette di maiale farcite	★	25'					80
Faraona ripiena di zucca e amaretti	★★★	1 ora e 45'					102
Filetto di maiale al pepe con carciofi fritti	★	45'					102
Guancia di vitello brasata al vino rosso	★	3 ore			√		45
Polpette per San Valentino	★	30'					81
Tranci di fegato al sesamo con fagioli	★	50'		12 ore	√		100
Trippa con fagioli e pecorino	★	2 ore		12 ore	√		40
Uovo fritto, finocchi e arance	★★★	1 ora e 15'				√	111
Uovo morbido su zuppa gratinata al cavolo nero	★	1 ora e 10'				√	101

Verdure

	impegno	tempo	oggi per domani	riposo	Senza glutine	Vegetariana	pagina
Aligot, crumble di grana e pere	★	1 ora e 10'				√	115
Cardi in umido rosso	★	1 ora e 15'			√	√	98
Contorno misto con purè di sedano rapa	★★	1 ora e 30'			√	√	109
Crocchette al gorgonzola con salsa all'agro	★★	1 ora e 30'				√	66
Finocchi farciti allo speck	★	35'					83
Gratin di ortaggi brasati	★	1 ora e 20'			√	√	66
Insalata invernale con salsa allo yogurt	★	35'			√	√	97
Purè di patate	★	1 ora			√	√	65
Purè morbido con ragù di anatra	★	1 ora					66
Quadrucci di taleggio e porri	★★	1 ora e 10'				√	96
Quenelle di sedano rapa al curry	★	1 ora e 40'				√	98
Strudel di scarola	★★	1 ora e 45'				√	98

Dolci & Bevande

	impegno	tempo	oggi per domani	riposo	Senza glutine	Vegetariana	pagina
Budino agli amaretti	★★	1 ora e 20'				√	50
Cuore di frolla al cioccolato e lamponi	★	30'				√	79
Macedonia esotica in zuppetta di cocco	★	20'				√	83
Mini "cake Giamaica"	★	1 ora e 20'				√	105
Mousse al gelsomino con salsa di fagioli rossi e mandorle	★★	1 ora		8 ore		√	35
Mousse alla vaniglia con biscotti	★★	1 ora e 10'		3 ore			104
Panini soffici alla frutta	★★	1 ora e 20'		2 ore		√	106
Petali alla rosa	★	1 ora e 20'					18
Rotolo farcito di lemon curd	★★	1 ora		2 ore			106
Sfere di cioccolato fritte in pastella	★★	1 ora e 15'		1 ora		√	113
Tarte tatin di pere e ananas	★	45'				√	104
Torta di pane e cioccolato	★	1 ora e 15'				√	49

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (*come suggerito nelle ricette*)

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

ASA Selection
asa-selection.com

Ballarini
0376 9901
ballarini.it

Bormioli Rocco
0524 5111
bormiolirocco.com

Braun
braunhousehold.com

Caterina von Weiss
caterinavonweiss.com

Ceramiche Marazzi
marazzi.it

Ceramiche Nicola Fasano
099 5661037
fasanocnf.it

Chiarastella Cattana
chiarastellacattana.it

CHS® Group
chsonline.it

Coltellerie Berti
055 8469903
coltellerieberti.it

Daff
daff.co

De Castelli
decastelli.it

Easy Life Design
easylifedesign.it

Farrow & Ball
farrow-ball.com

Fonderia Ceramiche Bucci
0721 27127
fonderiabucci.it

Goolp
goolp.it

Guardini
guardini.com

Kenwood
kenwood.it

La Fabb®ica del Lino
lafabbricadellino.com

Laboratorio Pesaro
0721 481188
lpdesignfactory.it

Madame Gioia Home
02 87388835

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
02 39322741
livellara.com

Mepra
030 8921441
mepra.it

Oikos
oikos-group.it

Potomak Studio
0461 511566
potomak.it

Roberto Villasco
338 7296685

Society by Limonta
societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte
075 91471
tagina.it

Teixidors
teixidors.com

Tessilarte
055 364097
tessilarte.it

LA CUCINA ITALIANA

Proprietà letteraria e artistica riservata ©2014
by La Cucina Italiana s.r.l.

P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it
website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonamenti
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo:
www.abbonamenti.it, via fax allo 030 3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a: Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa. L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

Servizio informazioni e segreteria abbonati
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00,
per l'Italia tel. 199.111.999 (0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049;
fax 030 3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003:
La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti:
Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7, 20134 Milano.

Servizio arretrati e custodie
Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com
o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A.
Piazza Castello 27, 20121 Milano,
tel. 02 85611, fax 02 85612698

Stampa Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano.
Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.

Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

Non perdete il numero di

MARZO

in edicola
dal 21 febbraio 2014

LE RICETTE DELLA DOMENICA

Stupite con ravioli a tre colori, pesce "nella rete" e una friabile crostata al cioccolato

CHE GOLOSO È CARNEVALE!

Tante fritture in dolce e salato

UNO SPUNTINO A VENEZIA

Spritz con "cicheti" tra calli e laguna

Roberto Farnesi

Un volto del cinema italiano tra teatro, soap e... ristoranti!

di *Erica Re*

Volto bello del piccolo schermo, proprio per la sua somiglianza niente meno che a Richard Gere, è diventato famoso come modello e attore di fotoromanzi. È naturale, quindi, che anche il cinema l'abbia notato, affidandogli il ruolo di protagonista nel film *Italian gigolò* di Ninì Grassia (1999), un thriller erotico che fa il verso all'*American gigolo* con Gere protagonista. È sulla televisione, però, che Farnesi ha costruito il proprio successo (basti pensare alla soap opera *CentoVetrine* o alla miniserie *Carabinieri*). E lo ha rinnovato a ogni stagione televisiva: questo autunno, per esempio, è uno degli interpreti di punta della prima serata con la serie tv *Le tre rose di Eva* e con il film per la tv *Un angelo all'inferno*, a fianco di Giancarlo Giannini. Non dimentica, comunque, il suo amore per il cinema. Anzi: c'è appena tornato con un film surreale e per certi versi sperimentale, *Oggetti smarriti*, firmato da Giorgio Molteni. In cucina ammette di essere un disastro, tanto che si è... comprato un ristorante!

Nome
Roberto.

Cognome
Farnesi.

Professione
Attore.

Il tuo motto
Ricordati di osare sempre.

Il tuo motto in cucina
Magna!

Se fossi un piatto saresti
Una bistecca alla fiorentina.

Il tuo piatto preferito
Domanda troppo difficile.

Il piatto che detesti
Tolto l'aglio, sono onnivoro.

La tua bevanda preferita
Paradossalmente, l'acqua. Fantastica.

Il tuo chef preferito
Quello... del mio ristorante!

Il tuo ristorante preferito
Il mio, posso dirlo? La Griglia di Varrone, a Pisa.

La cucina etnica che ti piace di più
Giapponese.

Il tuo libro di cucina preferito
La Guida Michelin.

Il tuo programma televisivo gastronomico preferito
Cuochi e Fiamme, con Simone Rugiati.

Lo strumento che non può mai mancare in cucina
La griglia.

Il tuo più grande fiasco ai fornelli
La lista è lunga.

Il tuo successo ai fornelli
Nessuno. Sono un disastro.

Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico?
Anarchico.

Da quando conosci *La Cucina Italiana*?
Da quando ho deciso che devo imparare a cucinare.

Che cosa ti piace di *La Cucina Italiana*?
Può insegnare qualche cosa anche a un indisciplinato come me.

Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?
Web.

Un saluto per la Redazione?
Vi aspetto nel mio ristorante! (Arriviamo! *ndr*)

Nella foto, Roberto Farnesi.

Volete rispondere anche voi al nostro questionario? Inviateci le risposte a: cucina@lacucinaitaliana.it
Le più intriganti saranno pubblicate su *lacucinaitaliana.it*